



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

VEGEPE SOSIS (SOSIS VEGETABLE –TEMPE)

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN (PKM-K)

Diusulkan oleh:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1. Hesti Febrina Rizqi | 1401412416 / 2012 |
| 2. Aprilia Pireraningtias | 1401412453 / 2012 |
| 3. Siti Nadhiroh | 1401413260 / 2013 |
| 4. Rimba Kusumawardani | 1401413326 / 2013 |

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Vegepe Sosis (Sosis Vegetable – Tempe)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Hesti Febrina Rizqi
 - b. NIM : 1401412416
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perum. Bilabong Permai Blok F2 D1 No. 5, 089604901933
 - f. Alamat email : hesti_febrinarizqi@students.unnes.ac.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 9.964.000,-
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 1 Oktober 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan PGSD FIP Unnes

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dra. Hartati, M.Pd.)
NIP. 19551005 198012 001

(Hesti Febrina Rizqi)
NIM. 1401412416

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan Unnes

Dosen Pendamping

(Dr. Bambang Budi Rahajro, M.Si.)
NIP. 19601217 198601 001

(_____)
NIP.

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
BAB 2. GAMBARAN UMUM DAN RENCANA USAHA	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	8
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	9
4.1. Anggaran Biaya	9
4.2. Jadwal Kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Ketua	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	18
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	19
Lampiran 5. Surat Pernyataan dari Mitra	20
Lampiran 6. Gambar-gambar.....	21

RINGKASAN

Rencana kegiatan kewirausahaan yang diajukan dalam proposal ini yaitu pembuatan sosis berbahan dasar tempe yang dikombinasikan dengan sayuran. Seperti yang diketahui, tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki gizi tinggi serta manfaat yang baik bagi tubuh. Tempe sebagai bahan makanan yang sarat akan protein, vitamin dan mineral memiliki manfaat bagi kesehatan seperti, menyembuhkan diare, menurunkan tekanan darah, menurunkan kadar kolesterol, mampu mencegah osteoporosis, mencegah anemia, mengandung antioksidan alami yang mampu meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan, mampu mencegah timbulnya hipertensi, mencegah penuaan kulit, mencegah penyakit jantung, serta mencegah kanker (F. Ramadhan, 2011).

Saat ini, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi makanan cepat saji dengan alasan kepraktisan, tanpa memperhatikan dampak makanan tersebut bagi kesehatan. Selain itu, belum meluasnya produsen makanan cepat saji yang memberikan manfaat bagi tubuh terutama di daerah sekitar kampus PGSD Ngaliyan. Karenanya, produksi vegepe sosis (sosis vegetable- tempe) ini diharapkan mampu memberikan solusi makanan cepat saji yang memiliki nilai kepraktisan serta dapat mencukupi kebutuhan gizi konsumen tanpa menimbulkan masalah kesehatan. Dengan demikian, produk keluaran dari kegiatan ini diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memilih makanan cepat saji yang memiliki kandungan gizi tinggi serta bermanfaat bagi tubuh. Sedangkan metode yang akan digunakan dalam pencapaian tujuan tersebut yaitu, pertama dalam pembelian bahan baku dapat dilakukan dengan cara membeli langsung di pasar tradisional sehingga dapat diperoleh harga yang lebih murah. Kedua, dalam hal pemasaran dapat diawali dengan pengenalan produk kepada masyarakat secara langsung. Ketiga, memproduksi sosis dengan berbagai varian sayuran sebagai bahan campuran serta membuat kemasan yang unik agar dapat menarik minat masyarakat.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang utama. Sesuai amanat UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, penyelenggaraan pangan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia secara adil dan merata berdasarkan kemandirian pangan, kedaulatan pangan, dan ketahanan pangan. Kemandirian pangan merupakan upaya pemenuhan kebutuhan pangan dengan memanfaatkan sumber pangan domestik.

Indonesia merupakan Negara yang memiliki berbagai warisan turun temurun, tidak hanya warisan budaya, bahasa, maupun adat istiadat, akan tetapi juga makanan tradisional. Tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki gizi tinggi serta manfaat yang baik bagi tubuh.

Asam lemak pada tempe termasuk dalam kelompok *Polyunsaturated Fatty Acid* atau PUFA. Asam jenis ini merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat baik bagi kesehatan tubuh, karena asam ini bekerja efektif dalam menurunkan kadar kolesterol di dalam darah. Tempe juga diperkaya dengan adanya kandungan mineral seperti kalsium, zat besi, mangan, fosfor, zink, inositol, serta magnesium. Disamping itu, tempe memiliki kandungan vitamin A, D, E, K serta vitamin B kompleks yang terdiri dari B₁₂ atau sianokobalamin, B₁ atau tiamin, B₂ atau riboflavin, B₆ atau piridoksin dan lain-lain. Kandungan vitamin B₁₂ pada tempe sangatlah tinggi dan mampu mencukupi kebutuhan vitamin tubuh. Selain itu, kandungan tempe yang penting adalah adanya zat anti-oksidan yang disebut *isoflavan*. Zat ini mampu melawan pengaruh radikal bebas yang merusak sel-sel tubuh, serta bermanfaat mencegah kanker prostat pada pria (Tatit, 2013).

Tempe sebagai bahan makanan yang sarat akan protein, vitamin dan mineral memiliki manfaat bagi kesehatan seperti, menyembuhkan diare, menurunkan tekanan darah, menurunkan kadar kolesterol, mampu mencegah osteoporosis, mencegah anemia, mengandung antioksidan alami yang

mampu meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan, mampu mencegah timbulnya hipertensi, mencegah penyakit jantung.

Saat ini, masyarakat Indonesia terbiasa mengkonsumsi makanan cepat saji dengan alasan kepraktisan, tanpa memperhatikan dampak makanan tersebut bagi kesehatan. Selain itu, belum meluasnya produsen makanan cepat saji yang memberikan manfaat bagi tubuh terutama di daerah sekitar kampus PGSD Ngaliyan. Karenanya, produksi vegepe sosis (sosis vegetable- tempe) ini diharapkan mampu memberikan solusi makanan cepat saji yang memiliki nilai kepraktisan serta dapat mencukupi kebutuhan gizi konsumen tanpa menimbulkan masalah kesehatan. Dengan demikian, produk keluaran dari kegiatan ini diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memilih makanan cepat saji yang memiliki kandungan gizi tinggi serta bermanfaat bagi tubuh.

B. Rumusan Masalah

1. Apa manfaat dan keunggulan sosis vegetable-tempe ?
2. Bagaimana membuat dan menjual sosis vegetable–tempe sehingga digemari masyarakat ?
3. Bagaimana keberlanjutan usaha sosis vegetable-tempe ?

C. Luaran yang Diharapkan

1. Membuat makanan cepat saji yang sehat dan bermanfaat bagi tubuh,
2. Menambah nilai ekonomi tempe,
3. Memperkenalkan kuliner yang berbahan dasar tempe,
4. Dengan adanya sosis vegetable-tempe meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi tempe.

D. Manfaat

1. Menjadikan tempe sebagai bahan baku pembuatan makanan cepat saji yang sehat,
2. Menambah nilai ekonomi tempe,
3. Mengembangkan potensi kewirausahaan bagi mahasiswa.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Pasar dan Persaingan

Belum banyak usaha yang memanfaatkan tempe sebagai bahan baku pembuatan sosis. Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kedelai yang memiliki kandungan gizi tinggi serta manfaat yang baik bagi tubuh.

Sosis tempe yang diolah secara benar, dalam keadaan mentah (belum digoreng) dapat bertahan selama 2 hari bila tidak dimasukkan ke dalam lemari es dan mampu bertahan hingga 7 hari bila dimasukkan ke dalam lemari es meskipun tanpa menggunakan bahan pengawet. Dengan penambahan potongan sayuran dalam pembuatan sosis akan menambah manfaat sosis tersebut bagi tubuh, serta menambah daya tarik sosis tersebut bagi masyarakat.

Saat ini belum ada usaha pengolahan tempe sebagai bahan baku pembuatan sosis di Semarang, terutama daerah sekitar kampus PGSD Ngaliyan, FIP, Unnes. Hal ini tentunya membuka peluang usaha pembuatan sosis tempe sebagai usaha pertama yang mengolah tempe sebagai bahan baku pembuatan sosis di sekitar kampus PGSD Ngaliyan. Ditambah teknik penjualan secara online walaupun banyak yang menggunakan media ini, namun dengan intensitas pengiklanan dan pemasaran yang cukup tinggi dan keunikan produk kami. Sehingga dirasa persaingan pasar menjadi kecil.

Sedangkan pasar yang dituju adalah semua kalangan profesi dan usia, karena panganan tersebut memang cocok dan tepat untuk dikonsumsi setiap anggota keluarga. Selain itu, di daerah Ngaliyan banyak terdapat kos atau tempat tinggal mahasiswa yang tentu saja mereka lebih memilih masakan cepat saji.

B. Pemasaran dan Penjualan

Produk yang ditawarkan adalah sosis berbahan dasar tempe dengan tambahan varian potongan sayuran seperti wortel, brokoli, dan kentang. Setiap 1 sosis memiliki berat 30 g. Sebagai sasaran dalam pemasaran dilakukan secara online, menyebar brosur atau dengan cara menstok ke beberapa toko makanan. Media yang digunakan untuk memasarkan produk

bisa melalui situs jejaring sosial twitter @Vegepe_Sosis maupun facebook Vegepe Sosis, brosur, Dll. Selanjutnya, Vegepe akan dijual dalam bungkus besar berisi 5 buah sosis.

a. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang sesuai untuk target pasar adalah dengan metode *market driven* (Assauri. S, 1992). Strategi ini dibangun berdasarkan enam pondasi, yaitu orientasi konsumen, kualitas, kenyamanan dan kesenangan, inovasi, kecepatan dan pelayanan, serta kepuasan pelanggan (Gruenwald, 1985). Pada strategi ini, usaha baru dapat mengembangkan usahanya dengan baik apabila menjamin ke enam pondasi tersebut terlaksana dengan baik. Dengan begitu, konsumen akan terpuaskan dan akan membeli produk kami terus menerus (berlangganan).

b. Analisis Finansial

1) **Biaya Variabel**

Dalam minggu pertama untuk satu kali produksi diperkirakan selama 10 hari, dengan perkiraan jumlah produksi sebanyak 900 buah, yaitu berjumlah 450 buah untuk setiap rasa wortel dan brokoli. Berikut adalah proses pembuatan sosis :

1. Tempe yang masih mentah dipotong dengan ukuran kecil kemudian digiling (dilumatkan).
2. Campurkan tempe yang telah dilumatkan dengan putih telur, potongan sayuran, bumbu-bumbu dan air es.
3. Setelah tercampur dengan merata, tambahkan minyak goreng dan aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik es/chasing sosis.
5. Kukus selama 30 menit lalu dinginkan.
6. Sosis siap dipasarkan.

Sehingga diperoleh biaya yang dikeluarkan untuk satu periode produksi sebagai berikut :

Biaya bahan utama

No	Nama Barang	Biaya/satuan	Pemakaian/unit	Biaya/unit
	Utama			
1	Tempe	Rp 30.000,-/kg	18 kg	Rp 540.000,-
2	Telur ayam	Rp 20.000,-/kg	12 kg	Rp 240.000,-
3	Tepung tapioca	Rp 3.000,-/pcs	6 pcs	Rp 18.000,-
4	Minyak goreng	Rp 14.000,-/kg	1,5 kg	Rp 21.000,-
5	Plastik Sosis	Rp 500,-/pcs	900 pcs	Rp 450.000,-
6	Sayuran	Rp 40.000,-/kg	1,5 kg	Rp 60.000,-
7	Giling adonan	-	-	Rp 50.000,-
8	Air Es	Rp 5.00,-/kg	10 kg	Rp 5.000,-
	Bumbu			
9	Bawang Putih	Rp 20.000,-/kg	1,5 g	Rp 30.000,-
10	Garam	Rp 500,-/pcs	12 pcs	Rp 6.000,-
11	Lada bubuk	Rp 500,-/pcs	12 pcs	Rp 6.000,-
12	Gula Pasir	Rp 12.000,-/kg	1,5 kg	Rp 18.000,-
Jumlah				Rp 1.444.000,-

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Total biaya satu kali produksi : Rp 1.444.000,-

Bila diasumsikan setiap sekali produksi menghasilkan 27 kg adonan sosis,
maka akan diperoleh : 27 kg = 27000 g = 900 buah

Biaya Overhead (per produksi):

- i) Listrik Rp 200.000,- / bulan
 - ii) Transportasi Rp 300.000,- / bulan
 - iii) Komunikasi Rp 225.000,- / bulan
 - iv) Gas Elpiji = 4 tabung Rp 400.000,- / bulan
 - v) Air Rp 300.000,- / bulan
- Jumlah biaya overhead bulanan adalah Rp 1.425.000,-

Jika diasumsikan dalam 1 bulan akan melakukan 3 kali produksi maka by. *overhead* sekali produksi menjadi = Rp 1.425.000,- / 3 = Rp 475.000,-
 By variabel+by *overhead* = Rp 1.444.000,-+Rp 475.000,- = Rp 1.919.000,-
 By produksi per buah = Rp 1.919.000,- / 900 buah = Rp 2.132,22,-
 Harga jual per buah = Rp 2.132,22,- + (40% x Rp 2.132,22,-) = Rp 2.985,11,-
 =>Rp 3.000,-

Harga jual per produksi = Rp 3.000,- x Rp 900,- = Rp 2.700.000,-

Dengan demikian diperoleh keuntungan dalam sekali produksi sebesar :

= Rp 2.700.000,- - Rp 1.919.000,- = Rp 781.000,-

Jika dalam sebulan ada 3 kali produksi, maka keuntungan sebulan sebesar:

= Rp 781.000,- x 3 = Rp 2.343.000,-

2) Biaya Tetap

Biaya pembelian peralatan penunjang

No	Nama Barang	Biaya/satuan	Pemakaian/unit	Biaya/unit
1	Kompore gas	Rp 800.000,-	1 unit	Rp 800.000,-
2	Blender	Rp 300.000,-	1 unit	Rp 300.000,-
3	Dandang	Rp 150.000,-	2 buah	Rp 300.000,-
4	Pisau	Rp 20.000,-	4 buah	Rp 80.000,-
5	Tabung gas	Rp 250.000,-	1 buah	Rp 250.000,-
6	Freezer	Rp 500.000,-	1 unit	Rp 500.000,-
7	Pengaduk	Rp 5.000,-	4 buah	Rp 20.000,-
8	Baskom	Rp 20.000,-	4 buah	Rp 80.000,-
9	Talenan	Rp 5.000,-	4 buah	Rp 20.000,-
10	Sarung Tangan	Rp 20.000,-	4 pasang	Rp 80.000,-
11	Masker	Rp 5.000,-	4 pasang	Rp 20.000,-
12	Alas Plastik	Rp 5.000,-	5 m	Rp 25.000,-
13	Box Makanan	Rp 10.000,-	1 lusin	Rp 120.000,-
Jumlah				Rp 2.595.000,-

Tabel 2. Biaya pembelian peralatan

a) Penentuan MARR

Besarnya MARR minimal sama dengan bunga bank. Untuk itu dalam investasi ini ditetapkan sebesar 15% per tahun

b) Kriteria Investasi

Break Even Point (BEP)

Diketahui : (periode satu kali produksi = 1 bulan = 3 kali)

- a. Biaya produksi (variable) / buah =Rp 2.132,22-
- b. Biaya *overhead* / tahun = Rp 950.000,- x 12 =Rp 17.100.000,-
- c. Investasi awal =Rp 2.595.000,-
- d. Harga jual/ produksi =Rp 3.000,-
- e. Investasi direncanakan berumur 5 tahun

Misalkan X adalah jumlah barang yang harus dihasilkan dalam waktu satu tahun agar mencapai titik impas. Dengan menggunakan biaya yang dikeluarkan tiap tahun ($AC = Annual Cost$) dan penjualan tiap tahunnya ($AR = Annual Revenue$) kondisi impas akan diperoleh apabila : $AC = AR$, dimana :

$$\begin{aligned} AC &= Rp2.595.000(A/P 0.15,5) + Rp17.100.000(A/P 0.15,5) + 2.132,22X \\ &= Rp 2.595.000 (0,2983) + Rp17.100.000 (0,2983) + 2.132,22X \\ &= Rp 774.088,5 + Rp 5.100.930 + 2.132,22X \\ &= Rp 5.875.018,5 + Rp 2.132,22X \end{aligned}$$

dan

$$AR = Rp 3.000X$$

$$\text{Sehingga : } Rp 5.875.018,5 + Rp 2.132,22X = Rp 3.000,-$$

$$Rp 5.875.018,5 = Rp 3.000X - Rp 2.132,22X$$

$$X = 6770,17 \text{ buah/ tahun}$$

Jadi, jika kita dapat menghasilkan 6770 buah per tahun saja sudah berada pada kondisi impas. Dengan demikian kita harus mengusahakan untuk dapat menghasilkan lebih dari 6770 buah per tahun agar berada pada kondisi untung.

Dengan demikian jika perbulan dapat melakukan 3 kali produksi dan menghasilkan 2.700 buah, maka BEP akan terjadi pada produksi ke-8

dengan jumlah produksi sebanyak 7.200 buah, atau dapat dikatakan pada produksi **bulan ketiga**.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

A. Proses Persiapan dan produksi

Hal pertama yang dilakukan adalah survey pasar untuk menyiapkan peralatan, tempat produksi (Perum. Indo Permai, Tambak Aji), dan bahan baku. Hal tersebut dilaksanakan pada minggu pertama. Adapun alat dan bahan serta cara kerja pembuatan sosis vegetable-tempe sebagai berikut ,

1. Alat :Kompor gas, blender, dandang, pisau, talenan, baskom, pengaduk, dan plastik es.
2. Bahan :Tempe mentah, telur ayam, bawang putih, sayuran, garam, tepung tapioka, air es, lada bubuk, minyak goreng.
3. Cara kerja :Pengolahan sosis vegetable-tempe tidak terlalu sulit, langkah-langkah pembuatannya meliputi:
 - a. Tempe yang masih mentah dipotong dengan ukuran kecil kemudian digiling (dilumatkan).
 - b. Campurkan tempe yang telah dilumatkan dengan putih telur, potongan sayuran, bumbu-bumbu dan air es.
 - c. Setelah tercampur dengan merata, tambahkan minyak goreng dan aduk kembali hingga tercampur rata.
 - d. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik es/chasing sosis.
 - e. Kukus selama 30 menit lalu dinginkan.
 - f. Sosis siap dipasarkan (masukkan freezer)

B. Sosialisasi, Promosi, dan Target Pasar

Sosialisasi dan promosi adalah salah satu poin penting dalam menjalankan suatu bidang usaha guna mempromosikan produk yang dihasilkan. Dalam hal ini, sosialisasi dan promosi ditujukan guna memperkenalkan produk vegepe-sosis sebagai produk yang dihasilkan dalam kegiatan ini. Karena itu, perlu adanya pemanfaatan berbagai media yang relevan namun sesuai dengan target pasar, yaitu akun jejaring sosial,

selebaran, dan spanduk. Gambaran target pasar adalah seluruh lapisan masyarakat melalui penjualan produk dengan harga yang terjangkau.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

No	Keterangan	Total
1	Alat	Rp 2.595.000,-
2	Bahan dan <i>Overhead</i>	Rp. 2.869.000,-
3	Sewa tempat produksi	Rp 2.500.000,-
4	Lain-lain dan Pemasaran	Rp 2.000.000,-
	Jumlah	Rp 9.964.000,-

B. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan																			
		Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pengadaan peralatan dan bahan baku	█																			
4	Proses pembuatan vegepe sosis	█																			
5	Proses penjualan vegepe sosis	█																			
6	Promosi (penyebaran brosur, pembuatan akun)	█																			
7	Memulai menerima pesanan	█																			
8	Evaluasi pemasaran dan financial							█												█	
9	Rekapitulasi data							█												█	
10	Penulisan lap. hasil kerja																				█

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2011. *Persepsi Masyarakat terhadap Tempe dan Upaya Memperkaya Presepsi Masyarakat tentang Manfaat dan Keunggulan Tempe*. (<http://dir.unikom.ac.id/s1-final-project/fakultas-desain>). Diakses tanggal 21 September 2013.
- Groff JL, Gropper SS. 1990. *Advance Nutrition and Human Metabolism*. Australia: Wadsworth
- Gruenwald, G. 1985. *Seri Pemasaran dan Promosi, Pengembangan Produk Baru*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo
- Hakimah, Indy Ainun. 2013. *150 Makanan & Minuman Anti-Sakit Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Syura Media Utama
- Jauch, Lawrence R. 1993. *Manajemen Strategis Dan Kebijakan Perusahaan*. Jakarta: Erlangga
- Prasetyaningsih, Tatit Ujiani. 2013. *Resep Serba Tahu Tempe Penggugah Selera*. Jakarta: Dunia Kreasi
- Ramadhan, F. 2011. *Manfaat dan Fakta Tempe*. Online (<http://www.fazar.net/manfaat-dan-fakta-tempe/>). Diakses pada tanggal 22 September 2013.
- Sofjian, Assauri. 1992. *Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep dan Strategi*. Jakarta: Rajawali.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Hesti Febrina Rizqi
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	S1-PGSD
4.	NIM	1401412416
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 19 Februari 1994
6.	E-mail	hesti_febrinarizqi@students.unnes.ac.id
7.	Nomor Telepon/HP	0896 0490 1933

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Bojonggede	SMP N 1 Bojonggede	SMK N 1 Sapuran
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	PKM-P (Pengaruh Lagu Dewasa Terhadap Perkembangan Psikis Anak SD di Kecamatan Sumowono Ditinjau dari Aspek Sosial)	Dikti	2012

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.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul,

Hesti Febrina Rizqi

Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Aprilia Pireraningtias
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	S1-PGSD
4.	NIM	1401412453
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 14 April 1994
6.	E-mail	apriiapireraningtias@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	085647918866

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 6 Panjer	SMP N 1 Kebumen	SMA N 1 Kutowinangun
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2000-2006	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	PKM-P (Pengaruh Lagu Dewasa Terhadap Perkembangan Psikis Anak SD di Kecamatan Sumowono Ditinjau dari Aspek Sosial)	Dikti	2012

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.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul,

Aprilia Pireraningtias

Anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Siti Nadhiroh
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	S1-PGSD
4	NIM	1401413260
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 1 Februari 1996
6	E-mail	Tina.nadhira@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085727664237

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Pulorejo	SMPN 3 Purwodadi	SMAN 1 Purwodadi
Jurusan	-	-	IPA
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.			
2.			

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi 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.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul,

Siti Nadhiroh

Anggota 3

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Rimba Kusumawardani
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	S1-PGSD
4.	NIM	1401413326
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Sragen, 2 Oktober 1994
6.	E-mail	rimbakusumawardani@gmail.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	089658848555

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Bendungan	SMPN 2 Kedawung	MAN 1 Sragen
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi 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.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul,

Rimba Kusumawardani

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran

1. Rincian Anggaran

a) Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kompore gas	Pengolahan Bahan	1 unit	Rp 800.000,-	Rp 800.000,-
Blender	Pengolahan Bahan	1 unit	Rp 300.000,-	Rp 300.000,-
Dandang	Pengolahan Bahan	2 buah	Rp 150.000,-	Rp 300.000,-
Pisau	Pengolahan Bahan	4 buah	Rp 20.000,-	Rp 80.000,-
Tabung gas	Pengolahan Bahan	1 buah	Rp 250.000,-	Rp 250.000,-
Freezer	Penyimpanan	1 unit	Rp 500.000,-	Rp 500.000,-
Pengaduk	Pengolahan Bahan	4 buah	Rp 5.000,-	Rp 20.000,-
Baskom	Pengolahan Bahan	4 buah	Rp 20.000,-	Rp 80.000,-
Talenan	Pengolahan Bahan	4 buah	Rp 5.000,-	Rp 20.000,-
Sarung tangan	Sterilisasi	4 pasang	Rp 20.000,-	Rp 80.000,-
Masker	Sterilisasi	4 pasang	Rp 5.000,-	Rp 20.000,-
Alas plastik	Sterilisasi	5 m	Rp 5.000,-	Rp 25.000,-
Box makanan	Sterilisasi	1 lusin	Rp 10.000,-	Rp 120.000,-
Sub Total				Rp 2.595.000,-

b) Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Utama				
Tempe	Bahan baku	18 kg	Rp 30.000,-/kg	Rp 540.000,-
Telur ayam	Bahan baku	12 kg	Rp 20.000,-/kg	Rp 240.000,-
Tepung tapioca	Bahan baku	6 pcs	Rp 3.000,-/pcs	Rp 18.000,-
Minyak goreng	Bahan baku	1,5 kg	Rp 14.000,-/kg	Rp 21.000,-
Plastik Sosis	Kemasan	900 pcs	Rp 500,-/pcs	Rp 450.000,-
Sayuran	Bahan baku	1,5 kg	Rp 40.000,-/kg	Rp 60.000,-
Giling adonan	Pengolahan	-	Rp 50.000,-	Rp 50.000,-
Air Es	Bahan baku	10 kg	Rp 500,-/kg	Rp 5.000,-
Bumbu				
Bawang Putih	Bahan baku	1,5 g	Rp 20.000,-/kg	Rp 30.000,-
Garam	Bahan baku	12 pcs	Rp 500,-/pcs	Rp 6.000,-
Lada bubuk	Bahan baku	12 pcs	Rp 500,-/pcs	Rp 6.000,-
Gula Pasir	Bahan baku	1,5 kg	Rp 12.000,-/kg	Rp 18.000,-
Sub Total				Rp 1.444.000,-

c) *Overhead*

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Listrik	Proses Produksi	-	Rp 200.000,-	Rp 200.000,-
Transportasi	Belanja Bahan	-	Rp 300.000,-	Rp 300.000,-
Komunikasi	Koordinasi	-	Rp 225.000,-	Rp 225.000,-
Gas Elpiji	Proses Produksi	-	Rp 400.000,-	Rp 400.000,-
Air	Proses Produksi	-	Rp 300.000,-	Rp 300.000,-
Sub Total				Rp1.425.000,-

d) Pemasaran

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Hosting jejaring social	Pemasaran	5 bulan	Rp 50.000,-	Rp 250.000,-
Pendistribusian	Semarang dan Paket	5 bulan	Rp 100.000,-	Rp 500.000,-
Brosur	Pemasaran	1.250 eksemplar	Rp 200,-	Rp 250.000,-
Sub Total				Rp 1.000.000,-

e) Sewa Tempat Produksi

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Sewa tempat produksi	Proses produksi	1 tahun	-	Rp 2.500.000,-
Sub Total				Rp 2.500.000,-

f) Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Laporan	Pelaporan	5 rangkap	Rp 80.000,- /rangkap	Rp 400.000,-
Kartu nama	Pemasaran	500 lbr	Rp 250,- /lembar	Rp 125.000,-
Dokumentasi	Pelaporan	-	-	Rp 275.000,-
Alat tulis kerja	Administrasi	-	-	Rp 100.000,-
Biaya tak terduga	Dana talangan	-	-	Rp 100.000,-
Sub Total				Rp 1.000.000,-
TOTAL				Rp 9.964.000,-

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/10 hari)	Uraian Tugas
1.	Hesti Febrina Rizqi / 1401412416	S1-PGSD	Pendidikan	72 jam	Pimpinan (Mengontrol tugas anggota, coordinator, membuat keputusan dan strategi, penanggung jawab produksi)
2.	Aprilia Pireraningtias	S1-PGSD	Pendidikan	72 jam	Pemasaran (Advertising, penjualan online, dan distribusi)
3.	Siti Nadhiroh / 1401413260	S1-PGSD	Pendidikan	72 jam	Keuangan (Laporan keuangan, pemegang kas)
4.	Rimba Kusumawardani / 1401413326	S1-PGSD	Pendidikan	72 jam	Manajemen (Penjamin mutu, coordinator, evaluasi kegiatan, pembuatan laporan)

Lampiran 4. Surat pernyataan ketua pelaksana



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H Kampus Sekarang Gunungpati Semarang 50229
Telepon: 024-8508091-92
Laman: www.unnes.ac.id , e-mail: unnes@unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hesti Febrina Rizqi
NIM : 1401412416
Program studi : S1- PGSD
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul ” **Vegepe Sosis (Sosis Vegetable - Tempe)**” yang diusulkan untuk tahun anggaran 2013 **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, 1 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Yang menyatakan,

(Dr. Bambang Budi Rahajro, M.Si.)

(Hesti Febrina Rizqi)

NIP. 19601217 198601 001

NIM. 1401412416

Lampiran 5. Surat Pernyataan dari Mitra

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA
USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS
MAHASISWA**

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : _____
Pimpinan Mitra Usaha : _____
Bidang Usaha : _____
Alamat : _____

Dengan ini menyatakan **Bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Program Kreativitas Mahasiswa – Kewirausahaan**

Nama Ketua Tim Pelaksana : Hesti Febrina Rizqi
Nomor Induk Mahasiswa : 1401412416
Program Studi : S1-PGSD
Nama Dosen Pembimbing :
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
guna mengembangkan IPTEKS pada tempat usaha kami.

Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 1 Oktober 2015
Yang menyatakan,

(_____)

Lampiran 6. Gambar-gambar



Gambar 1 (Merk Dagang)

Proses Pembuatan Vegepe Sosis



Gambar 6 (Vegepe Sosis)



Gambar 5 (Adonan dikukus)



Gambar 4
(Adonan dicampur bumbu dan potongan sayuran)



Gambar 1
(Bahan Baku Dipotong kecil-kecil)



Gambar 2 (Mesin penggiling)



Gambar 3
(Tempe yang sudah digiling)