



## USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

### JUDUL PROGRAM

CENTEL (Cendol Wortel) Minuman Bergizi Pelepas Dahaga yang Menyehatkan

### JENIS KEGIATAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Desi Nurnita	1401412104/2012
Biyatini	1401412202/2012
Amalia Khusnul K.	1401412376/2012
Nani Fitriyaningsih	1401414232/2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SEMARANG  
2015

## PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : CENTEL (Cendol Wortel)  
Minuman Bergizi : Pelepas Dahaga yang Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :
  - a. Nama Lengkap : Desi Nurnita
  - b. NIM : 1401412286
  - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Desa Karaban 05/03 Gabus-Pati/085641062785
  - f. Alamat email : [desinurnita@students.unnes.ac.id](mailto:desinurnita@students.unnes.ac.id)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Masitah,S.Pd., M.Pd.
  - b. NIDN : 0011055905
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Kapri Barat II/14 Pondok Beringin, Tambak Aji Semarang
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp 8.001.000,-
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 06 Oktober 2015

Menyetujui  
Ketua Jurusan PGSD FIP

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dra. Hartati, M.Pd.  
NIP. 195510051980122001

Desi Nurnita  
NIM. 1401412286

Pembantu Rektor Bidang  
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Dr. Bambang Budi Raharjo,M.Si  
NIP.196012171986011001

Masitah,S.Pd., M.Pd.  
NIDN. 0011055905

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Daftar Isi.....	iii
Ringkasan.....	iv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran yang diharapkan.....	2
1.5 Kegunaan.....	2
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
2.1 Analisis Produk .....	3
2.2 Peluang Pasar .....	3
2.3 Media Promosi yang akan digunakan .....	4
2.4 Strategi Pemasaran yang akan diterapkan .....	4
2.5 Analisis Produk/Operasi .....	4
2.6 Analisis Keuangan .....	5
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>8</b>
<b>BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
4.1 Anggaran Biaya.....	9
4.2 Jadwal Kegiatan .....	11
Lampiran .....	12

## RINGKASAN

Centel (Cendol Wortel) adalah cendol yang terbuat dari campuran wortel yang baik untuk kesehatan, yaitu mengandung betakaroten, provitamin A, vitamin C dan vitamin B serta mengandung mineral terutama kalsium dan fosfor. Cendol biasanya terbuat dari bahan dasar tepung sagu ataupun tepung beras. Cendol biasanya disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Centel memiliki rasa khas wortel dan warna kuning yang menarik sehingga konsumen lebih tertarik. Selain itu di dalam wortel juga terkandung pektin yang baik untuk menurunkan kolesterol darah. Centel Rumusan Masalah dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini adalah menciptakan peluang usaha di era persaingan yang semakin ketat dan mengoptimalkan manfaat wortel sebagai minuman yang murah dan baik untuk kesehatan. Luaran yang diharapkan dari PKM ini adalah mampu memberikan peluang bisnis usaha baru dalam bentuk es cendol wortel sebagai sebuah peluang usaha minuman khas Indonesia sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan kehidupan masyarakat sebagai sasaran utama ekonomi rakyat. PKM ini berguna dalam mengoptimalkan pemanfaatan olahan wortel yang kaya gizi dan baik untuk kesehatan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan dimulai dengan perencanaan operasi dan produksi yang meliputi persiapan peralatan umum, persiapan bahan baku, proses pembuatan dan pengemasan, promosi dan penjualan, evaluasi pelaksanaan program.

Kata kunci: minuman, cendol, wortel.

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Cendol merupakan minuman khas Indonesia. Dibeberapa daerah cendol biasanya juga disebut dengan dawet. Rasa minuman ini manis, gurih, dan menyegarkan. Cendol bisa dinikmati pada waktu musim panas maupun hujan. Cendol biasanya ditemukan dipedagang pinggir jalan atau pedagang keliling. Cendol biasanya terbuat dari bahan dasar tepung sagu ataupun tepung beras. Cendol biasanya disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan.

Cendol mempunyai tempat tersendiri bagi masyarakat Indonesia. Selain rasanya manis, gurih, dan menyegarkan, harga cendol relatif mudah dijangkau oleh masyarakat. Cendol yang selama ini beredar di pasaran tidak memiliki varian rasa sehingga tidak ada pilihan rasa bagi pecinta cendol. Selain itu, di era modern ini muncul minuman-minuman asing yang menyebabkan minuman lokal ditinggalkan. Selain itu belum ada banyak inovasi untuk minuman sehingga kurang bisa menarik minat konsumen. Melihat cendol sudah umum dikalangan masyarakat, maka usaha "Centel" (Cendol Wortel) dapat dimanfaatkan untuk membuat variasi baru minuman cendol. Sehingga dapat memberikan daya tarik dan mampu bersaing dengan produk-produk minuman asing.

Wortel (*Daucus carota L.*) adalah tumbuhan jenis sayuran umbi yang biasanya berwarna kuning kemerahan atau jingga kekuningan dengan tekstur serupa kayu (Malasari 2005). Wortel merupakan sayuran penting dan paling banyak ditanam di berbagai tempat. Kegunaan awalnya hanyalah sebagai obat, tetapi sekarang wortel telah menjadi sayuran utama dan umumnya dikenal karena kandungan  $\alpha$ - dan  $\beta$ -karotennya. Kedua jenis karoten ini penting dalam gizi manusia sebagai provitamin A. Selain kandungan provitamin A yang tinggi, wortel juga mengandung vitamin C dan vitamin B serta mengandung mineral terutama kalsium dan fosfor (Rubatzky & Yamaguchi 1997). Selain itu di dalam wortel juga terkandung pektin yang baik untuk menurunkan kolesterol darah. Pada wortel juga terdapat serat yang tinggi bermanfaat untuk mencegah terjadinya konstipasi (Anonim 2006).

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, penulis tertarik untuk membuka usaha Centel (Cendol Wortel).

## 1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan terdapat beberapa masalah yang dapat dirumuskan antara lain:

1. Bagaimanakah cara menciptakan peluang usaha di era persaingan yang semakin ketat?
2. Bagaimanakah mengoptimalkan manfaat wortel sebagai minuman yang murah dan baik untuk kesehatan?

### **1.3 TUJUAN**

Berdasarkan masalah-masalah yang dirumuskan di atas, maka program ini bertujuan untuk:

1. Untuk menciptakan peluang usaha baru di era persaingan yang semakin ketat
2. Untuk mengoptimalkan manfaat wortel sebagai minuman yang murah dan baik untuk kesehatan.

### **1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan dari terealisasinya program kewirausahaan ini adalah mampu memberikan peluang bisnis usaha baru dalam bentuk es cendol wortel sebagai sebuah peluang usaha minuman khas Indonesia sehingga mampu meningkatkan pendapatan dan kehidupan masyarakat sebagai sasaran utama ekonomi rakyat. Selain itu, harapan dari terealisasinya program kewirausahaan ini adalah mampu mengoptimalkan pemanfaatan olahan wortel yang kaya gizi dan baik untuk kesehatan.

### **1.5 KEGUNAAN**

Berdasarkan uraian di atas, maka manfaat yang diharapkan dari terlaksananya program kewirausahaan ini antara lain:

- a. Bagi Pemerintah
  1. Memberikan informasi mengenai peluang usaha baru yang cukup menjanjikan.
  2. Memberikan informasi mengenai ruang investasi baru yang menghasilkan *output* yang relatif bagus.
- b. Bagi Masyarakat
  1. Memberikan alternatif peluang usaha baru yang cukup memberikan potensi keuntungan yang cukup tinggi.
  2. Memberikan pengetahuan mengenai inovasi olahan wortel yang dijadikan cendol sebagai sebuah peluang usaha masyarakat.
- c. Bagi Akademisi
  1. Memberikan informasi dan sumbangsih keilmuan terkait bidang usaha dan analisis peluang usaha.
  2. Sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan yang berkelanjutan sebagai bekal dan modal memasuki dunia pasca kampus.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Analisis Produk**

##### **a) Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk**

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah cendol wortel yang dibuat dengan memanfaatkan wortel. Alasan lain adalah untuk mengoptimalkan olahan wortel sebagai cendol yang bergizi dan baik untuk kesehatan.

Adapun karakteristik produk ini adalah cendol berwarna kuning dengan rasa wortel, harganya relatif terjangkau dan ekonomis, dan diharapkan dapat dikonsumsi sebagai minuman yang bergizi dan baik untuk kesehatan dan dapat melestarikan minuman khas Indonesia.

##### **b) Prospek**

Usaha penciptaan produk baru melalui inovasi wortel merupakan usaha produktif yang saat ini banyak diminati oleh para wirausaha sebagai ajang peningkatan inovasi terhadap produk yang mereka hasilkan. Pada umumnya wortel diolah sebagai masakan. Saat ini kita hanya mengenal olahan wortel seperti sayur dan jus wortel.

##### **c) Keunggulan hasil kerajinan tangan dari daur ulang plastik dan botol bekas**

Keunggulan pembuatan cendol wortel yang penulis buat dari olahan wortel adalah:

- a. Memiliki nilai gizi tinggi yang baik untuk kesehatan.
- b. Warna kuning pada cendol wortel yang menarik.
- c. Rasa unik khas wortel berbeda dengan rasa cendol biasa.

##### **d) Keterkaitan dengan Produk Lain dan Cara Perolehan Bahan baku**

Cendol yang ada selama ini umumnya menggunakan daun suji sebagai pewarna dan tidak ada rasanya. Oleh karena itu, cendol dengan menggunakan wortel diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya untuk semua orang yang ingin menikmati cendol dengan rasa unik dan bergizi.

Untuk menghasilkan usaha cendol (cendol wortel), bahan atau peralatan yang dibutuhkannya dengan mudah dapat diperoleh di pasar Johar Kota Semarang ataupun di pasar-pasar lainnya yang jaraknya tidak begitu jauh dan transportasi sangatlah mudah. Lokasi perolehan bahan baku yang dekat dengan lokasi usaha, dan aktivitas ekonomi menjadikan ketersediaan bahan baku memadai sehingga keberlangsungan usaha terjamin.

#### **2.2 Peluang Pasar**

Cendol wortel sebagai minuman khas Indonesia memiliki kelebihan karena memiliki rasa yang unik dan warna kuning yang menarik. Saat ini berbagai minuman sangat berkembang dikalangan masyarakat luas, dengan

adanya cendol wortel dari olahan wortel akan menambah ragam minuman khas Indonesia.

Peluang pasar usaha centel (cendol wortel) sangatlah baik bagi mahasiswa. Hal tersebut dikarenakan masyarakat pada saat ini biasa mengkonsumsi minuman sebagai penyegar selingan atau pelengkap makan dalam kegiatan sehari-hari.

### **2.3 Media Promosi yang akan digunakan**

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat menjadi hiasan rumah. Media itu berupa pamflet dan brosur.

### **2.4 Strategi Pemasaran yang akan diterapkan**

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha penjualan centel (cendol wortel) ini menggunakan analisis Marketing Mix (bauran pemasaran) 4 P, yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.

#### **1. Kebijakan Produk**

Usaha ini bergerak dalam bidang pembuatan dan penjualan. Jenis jasa ini berupa jasa penjualan cendol wortel sebagai minuman khas Indonesia yang bergizi.

#### **2. Kebijakan harga**

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar harga produksi dan profit yang ditentukan oleh pemilik.

#### **3. Kebijakan promosi**

Untuk meningkatkan hasil penjualan ini maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu dengan menggunakan pamflet, spanduk, dan media promosi lainnya.

#### **4. Kebijakan distribusi**

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan produk ini ke tempat makan atau restaurant yang tersebar di kota Semarang.

### **2.5 Analisis Produk/Operasi**

#### **a. Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan**

##### **1) Bahan baku dan bahan penolong**

Bahan baku yang digunakan dalam centel (cendol wortel) adalah tepung beras, tepung sagu, air perasan wortel, air es dan bahan penolongnya berupa es batu serut, gula merah, santan.

##### **2) Peralatan**

Jenis peralatan yang digunakan dalam usaha ini antara lain:

a) Kompor

b) Panci

c) Cetakan cendol

- d) Spatula kayu
- e) Pisau
- f) Telenan
- g) Baskom
- h) Saringan
- i) Blender

**b. Proses produksi atau operasi**

Proses produksi Centel “Cendol Wortel” yaitu sebagai berikut:

- a. Langkah 1 : Menyediakan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat cendol dan sirup gula merah.
- b. Langkah 2 : Pembuatan cendol yaitu mencampurkan tepung beras dan tepung sagu lalu tuang sebagian air, aduk rata
- c. Langkah 3 : Merebus sisa air yang belum digunakan dengan air kapur sirih, sari wortel, dan garam, aduk sampai mendidih.
- d. Langkah 4 : Menuangkan adonan tepung yang sudah dicampur dengan air, aduk sampai mengental.
- e. Langkah 5 : Memasukkan air es kedalam baskom dan di atasnya sudah tersedia ayakan cendol
- f. Langkah 6 : Menuangkan adonan cendol yang masih panas kedalam air es sambil diayak dan ditekan-tekan sampai membentuk butiran cendol memanjang, tiriskan.
- g. Langkah 7 : Pembuatan sirup gula merah yaitu merebus gula merah dengan air sampai mendidih dan gula larut.
- h. Langkah 8: Setelah larut, sirup gula merah disaring supaya bersih.
- i. Langkah 9 : Cendol siap disajikan bersama sirup gula merah dan serutan es.

**2.6 Analisis Keuangan Investasi yang Diperlukan**

**Investasi awal:**

**a. Modal Tetap**

No	Nama	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	Kompor	2	Rp 500.000	Rp 1.000.000
2.	Panci	2	Rp 100.000	Rp 200.000
3.	Cetakan cendol	5	Rp 85.000	Rp 425.000
4.	Spatula kayu	4	Rp 25.000	Rp 100.000
5.	Pisau	3	Rp 15.000	Rp 45.000
6.	Telenan	3	Rp 15.000	Rp 45.000
7.	Baskom	5	Rp 50.000	Rp 250.000
8.	Saringan	2	Rp 20.000	Rp 40.000
9.	Blender	1	Rp 600.000	Rp 600.000
10.	Parutan kelapa	3	Rp 20.000	Rp 60.000
<b>Jumlah</b>				<b>Rp 2.765.000</b>

**b. Biaya Penyusutan**

Nilai ekonomis peralatan: 2 tahun

Penyusutan = 2.765.000/12

= Rp 230.000

**c. Biaya Pembuatan**

No	Nama	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	Tepung beras	4 kg	Rp 15.000	Rp 60.000
2.	Tepung sagu	2 kg	Rp 15.000	Rp 30.000
3.	Wortel	6 kg	Rp 15.000	Rp 90.000
4.	Kapur sirih	100 gram	Rp 10.000	Rp 10.000
5.	Garam	1 bungkus	Rp 10.000	Rp 10.000
6.	Es batu	5 buah	Rp 1.000	Rp 5.000
7.	Gula merah	5 kg	Rp 15.000	Rp 75.000
8.	Kelapa	5 butir	Rp 10.000	Rp 50.000
9.	Air mineral	1 galon	Rp 16.000	Rp 16.000
10.	Gas LPG 3 kg	2 tabung	Rp 18.000	Rp 36.000
11.	Gelas plastik	2 bungkus	Rp 30.000	Rp 60.000
12.	Sendok plastik	2 bungkus	Rp 20.000	Rp 40.000
Jumlah				<b>Rp 482.000</b>

Biaya pembuatan untuk 2 bulan dengan jumlah 240 gelas.

= Rp 482.000 x 8

= **Rp 3.856.000**

**d. Total Modal**

Modal tetap + Biaya pembuatan = Rp 2.765.000 + Rp 3.856.000

= Rp 6.621.000

**e. Biaya Produksi**

Biaya penyusutan + Biaya pembuatan = Rp 230.000 + Rp 3.856.000

= Rp 4.086.000

**f. Pendapatan**

Dalam dua bulan target produk yang dihasilkan yaitu 1000 gelas. Harga yang diberikan tiap gelas Rp 5.000

Pendapatan = 1000 x Rp 5.000 = Rp 5.000.000

**g. Pendapatan Bersih**

Hasil penjualan – Biaya produksi = Rp 5.000.000 – Rp 4.086.000

= Rp 914.000

**h. BEP (break even point)**

BEP volume produksi centel =  $\frac{\text{total biaya}}{\text{harga}}$

$$= \frac{\text{Rp } 4.086.000}{\text{Rp } 5.000} = 817$$

Jadi pada tingkat volume produksi 817 gelas, usaha ini berada pada titik impas.

i. **B/C Ratio**

$$\begin{aligned} \text{B/C Ratio} &= \frac{\text{hasil penjualan}}{\text{total biaya produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 5.000.000}{\text{Rp } 4.086.000} \\ &= 1,22 \end{aligned}$$

Karena ratio lebih besar dari satu, maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh dari hasil penjualan sebesar 1,22 kali lipat.

j. **ROI (*Return Of Invention*)**

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{keuntungan}}{\text{total biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp } 914.000}{\text{Rp } 4.086.000} \\ &= 0,22 \% \end{aligned}$$

Usaha ini banyak dikembangkan karena setiap pembiayaan Rp.1.000.000, diperoleh keuntungan sebesar 0,22 %

k. **Perhitungan pengembalian modal (masa kerja 2 bln)**

$$\begin{aligned} \text{Pengembalian} &= \frac{\text{keuntungan+penyusutan}}{\text{Jumlah total investasi awal}} \times 100 \% \\ &= \frac{\text{Rp } 914.000 + \text{Rp } 230.000}{\text{Rp } 6.621.000} \text{Rp. } 3.656.000 + \text{Rp. } 216.000 \times 100 \% \\ &= 17,27 \% \end{aligned}$$

Artinya modal usaha ini akan terlunasi sebesar 17,27 % setiap tahun. Berdasarkan analisis kelayakan diatas maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan untuk memperoleh hasil atau profit ini berpeluang bagi kalangan mahasiswa

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan program usaha penjualan Centel (Cendol Wortel) ini terdiri atas tiga tahap yaitu:

#### 1. Persiapan produksi

Langkah awal yang perlu dilakukan untuk membuat Centel (Cendol Wortel) adalah persiapan produksi. Persiapan produksi ini terdapat dua kegiatan utama yaitu persiapan alat dan persiapan bahan.

#### 2. Tahap produksi

- a. Langkah 1 : Menyediakan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat cendol dan sirup gula merah.
- b. Langkah 2 : Pembuatan cendol yaitu mencampurkan tepung beras dan tepung sagu lalu tuang sebagian air, aduk rata
- c. Langkah 3 : Merebus sisa air yang belum digunakan dengan air kapur sirih, sari wortel, dan garam, aduk sampai mendidih.
- d. Langkah 4 : Menuangkan adonan tepung yang sudah dicampur dengan air, aduk sampai mengental.
- e. Langkah 5 : Memasukkan air es kedalam baskom dan diatasnya sudah tersedia ayakan cendol
- f. Langkah 6 : Menuangkan adonan cendol yang masih panas kedalam air es sambil diayak dan ditekan-tekan sampai membentuk butiran cendol memanjang, tiriskan.
- g. Langkah 7 : Pembuatan sirup gula merah yaitu merebus gula merah dengan air sampai mendidih dan gula larut.
- h. Langkah 8: Setelah larut, sirup gula merah disaring supaya bersih.
- i. Langkah 9 : Cendol siap disajikan bersama sirup gula merah dan serutan es.

#### 3. Pemasaran

Target konsumen minuman ini adalah masyarakat dari berbagai kalangan yang mengkonsumsi es cendol. Industri pembuatan cendol ini bekerja sama dengan koperasi mahasiswa dan warung makan atau restaurant disekitarnya maupun wilayah lain yang mempunyai potensi penjualan sebagai pusat – pusat pemasaran.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

Biaya yang diperlukan dalam kegiatan ini adalah:

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah
1.	Investasi Usaha	Rp 6.621.000
2.	Dokumentasi	Rp. 180.000
3.	Transportasi	Rp. 600.000
4.	Penyusunan Laporan	Rp. 600.000
	<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 8.001.000</b>

**Rincian Biaya**

**Investasi awal:**

No	Nama	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	Kompor	2	Rp 500.000	Rp 1.000.000
2.	Panci	2	Rp 100.000	Rp 200.000
3.	Cetakan cendol	5	Rp 85.000	Rp 425.000
4.	Spatula kayu	4	Rp 25.000	Rp 100.000
5.	Pisau	3	Rp 15.000	Rp 45.000
6.	Telenan	3	Rp 15.000	Rp 45.000
7.	Baskom	5	Rp 50.000	Rp 250.000
8.	Saringan	2	Rp 20.000	Rp 40.000
9.	Blender	1	Rp 600.000	Rp 600.000
10.	Parutan kelapa	3	Rp 20.000	Rp 60.000
Jumlah				Rp 2.765.000

**Biaya Pembuatan**

No	Nama	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	Tepung beras	4 kg	Rp 15.000	Rp 60.000
2.	Tepung sagu	2 kg	Rp 15.000	Rp 30.000
3.	Wortel	6 kg	Rp 15.000	Rp 90.000
4.	Kapur sirih	100 gram	Rp 10.000	Rp 10.000
5.	Garam	1 bungkus	Rp 10.000	Rp 10.000

6.	Es batu	5 buah	Rp 1.000	Rp 5.000
7.	Gula merah	5 kg	Rp 15.000	Rp 75.000
8.	Kelapa	5 butir	Rp 10.000	Rp 50.000
9.	Air mineral	1 galon	Rp 16.000	Rp 16.000
10.	Gas LPG 3 kg	2 tabung	Rp 18.000	Rp 36.000
11.	Gelas plastik	2 bungkus	Rp 30.000	Rp 60.000
12.	Sendok plastik	2 bungkus	Rp 20.000	Rp 40.000
Jumlah				Rp 482.000
Jumlah Biaya Produksi 2 bulan				Rp 3.856.000
<b>Jumlah Investasi Usaha</b>				<b>Rp 6.621.000</b>

### Transportasi

No.	Nama	Jumlah harga
1.	Pra kegiatan	Rp 200.000
2.	Pelaksanaan Kegiatan	Rp 200.000
3.	Pasca Kegiatan	Rp 200.000
Jumlah		<b>Rp 600.000</b>

### Penyusunan Laporan

No.	Nama	Jumlah	Harga satuan	Jumlah harga
1.	Pembuatan laporan		-	Rp 200.000
2.	Penggandaan		-	Rp 200.000
3.	Pengarsipan			Rp 200.000
Jumlah				<b>Rp 600.000</b>

### Lain-lain

No.	Nama	Jumlah	Harga satuan	Jumlah harga
1.	Dokumentasi Baterai Alkaline	4 pack	Rp 20.000	Rp 80.000
2.	Brosur, pamflet, leaflet			Rp 100.000
Jumlah				<b>Rp 180.000</b>

### Total Pengeluaran

**Rp 8.001.000**

#### 4.2 Jadwal Kegiatan

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	XX				
2.	Persiapan Pengadaan Bahan	X	XX			
3.	Pelaksanaan Produksi		XXX	XXX	XXX	XX
4.	Pemasaran		XXX	XXX	XXX	XX
5.	Penyusunan Laporan			X	XXX	XXX
6	Penyerahan Laporan Akhir					XX

## LAMPIRAN 1

### Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

#### Ketua Pelaksana

Nama : Desi Nurnita  
TTL : Pati, 14 Desember 1994  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat Rumah : Desa Karaban RT 05/RW 03 Kec. Gabus Kab. Pati  
Alamat Semarang : Jl Raya Wonosari Ngaliyan Gang Indopermai no.  
22 Semarang  
No.Telp/Hp : 085641062785  
E-mail : [desinurnita@students.unnes.ac.id](mailto:desinurnita@students.unnes.ac.id)

#### Riwayat Pendidikan

SD : SDN Karaban 01 Tahun Lulus 2006  
SMP : SMPN 04 Pati Tahun Lulus 2009  
SMK : SMAN 02 Pati Tahun Lulus 2012  
PT : Universitas Negeri Semarang

Demikian Bio Data di Buat dengan Sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Oktober 2015

(Desi Nurnita)

NIM. 1401412286

#### Anggota Pelaksana 1

Nama : Biyatini  
TTL : Pati, 08 Mei 1993  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat Rumah : Ds.Serutsadang RT03/RW02 Kec.Winong Kab.Pati  
Alamat Semarang : Jl Raya Wonosari Ngaliyan Gang Indopermai no.  
22 Semarang  
No.Telp/Hp : 085640303591  
E-mail : [biyatinir09pgsd@gmail.com](mailto:biyatinir09pgsd@gmail.com)

#### Riwayat Pendidikan

SD : SDN Serutsadang Tahun Lulus 2006  
SMP : SMPN 02 Jakenan Tahun Lulus 2009  
SMK : SMAN 01 Jakenan Tahun Lulus 2012  
PT : Universitas Negeri Semarang

Demikian Bio Data di Buat dengan Sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Oktober 2015

(Biyatini)

NIM. 1401412202

Anggota Pelaksana 2

Nama : Amalia Khusnul Kh  
TTL : Kebumen, 14 April 1994  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat Rumah : Jl Arumbinang, Kutowinangun Kebumen  
Alamat Semarang : Jln. Bringin Raya Ngaliyan Gang Indopermai  
No.Telf/Hp : 089687367302  
E-mail : [amalia456432@yahoo.com](mailto:amalia456432@yahoo.com)

Riwayat Pendidikan

SD : SD N 01Kutowinangung Tahun Lulus 2006  
SMP : SMP N 03 Kutowinangung Tahun Lulus 2009  
SMA : SMA N 01 Kutowinangung Tahun Lulus 2012  
PT : Universitas Negeri Semarang

Demikian Bio Data di Buat dengan Sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Oktober 2015

(Amalia Khusnul)  
NIM. 1401412376

Anggota Pelaksana 3

Nama : Nani Fitrianiingsih  
TTL : Demak, 19 Januari 1996  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat Rumah : Desa Getas 02/01 Kec. Wonosalam Kab. Demak  
Alamat Semarang : Perum Beringin Asri  
No.Telf/Hp : 087831962972  
E-mail : nani\_fitrianiingsih@yahoo.com

Riwayat Pendidikan

SD : SDN Getas 2 Tahun Lulus 2008  
SMP : MTs Nurul Huda Dempet Tahun Lulus 2011  
SMA : SMA N 1 Demak Tahun Lulus 2014  
PT : Universitas Negeri Semarang

Demikian Bio Data di Buat dengan Sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Oktober 2015

(Nani Fitrianiingsih)  
NIM. 14014142

Biodata Dosen Pendamping

Nama : Masitah, S.Pd., M.Pd  
TTL : Purworejo, 10 Juni 1952  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Jabatan : Dosen  
No.Telf/Hp : 081390666768  
E-mail : -  
NIDN : 0011055905

Demikian Bio Data di Buat dengan Sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Oktober 2015

(Masitah, S.Pd., M.Pd)  
NIP. 197307122008011010