



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

PKM Kewirausahaan

JUDUL PROGRAM

GADUNG MAGIC MAKANAN RINGAN YANG MENYEHATKAN

**BIDANG KEGIATAN:**

Diusulkan oleh :

Amanah Tri Wigati (2302413010/2013)

Darsiyah (1102413107/2013)

Mahfudlotun ai'niah (2302413027/2013)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

HALAMAN PENGESAHAN  
USUL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Gadung Magic Makanan Ringan Yang Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Amanah Tri Wigati
  - b. NIM : 2302413010
  - c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Asing
  - d. Universitas/Institut Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Gumelem Wetan RT 02 RW 05, Susukan Banjarnegara/083863192083
  - f. Alamat email : Amanah.t.w@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap :
  - b. NIP :
  - c. Alamat Kantor dan No Tel./HP : Fakultas Bahasa dan Seni UNNES
7. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp
  - b. Sumber lain : Rp
8. Jangka Waktu Pelaksanaan :

Semarang, 5 Oktober 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Asing

Ketua Pelaksana

( Dr. Zaim Elmubarok S. Ag, M. Ag )  
NIP/NIK 197103041999031003

( Amanah Tri Wigati )  
NIM 2302413010

Wakil Rektor Bidang  
Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

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

(  
NIP/NIK )

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                         | i       |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                    | ii      |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                            | iii     |
| <b>RINGKASAN</b> .....                             | iv      |
| <b>A. BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....                 | 1       |
| Judul .....  | 1       |
| Latar Belakang Masalah .....                       | 2       |
| Perumusan Masalah .....                            | 2       |
| Tujuan Program .....                               | 2       |
| Tujuan .....                                       | 2       |
| Luaran Yang Diharapkan .....                       | 2       |
| Kegunaan Program .....                             | 2       |
| <b>B. BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b> ..... | 3       |
| Produk .....                                       | 3       |
| Harga .....  | 3       |
| Promosi .....                                      | 3       |
| Mitra Kerja .....                                  | 4       |
| Bukti Fisik .....                                  | 4       |
| Peluang Usaha .....                                | 4       |
| Analisis Usaha Keripik Gadung .....                | 5       |
| Rencana Pencapaian .....                           | 7       |
| <b>BAB 3. METODE PELAKSANAAN</b> .....             | 8       |
| Persiapan Bahan Baku .....                         | 8       |
| Pengolahan .....                                   | 8       |
| Pembuatan Keripik Gadung.....                      | 8       |
| Promosi dan Pemasaran .....                        | 8       |
| <b>C. BAB 4. JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA</b> .....   | 10      |
| Jadwal Kegiatan .....                              | 10      |
| Anggaran Dana .....                                | 11      |
| <b>LAMPIRAN</b> .....                              | 14      |

## RINGKASAN

Gadung merupakan sumber potensi yang sangat menjanjikan, dimana olahan dari umbi tales ini sangat menggairkan apabila diolah dengan baik dan benar. Gadung bisa dijadikan berbagai varian makanan karena gadung mempunyai banyak vitamin. Gadung bisa diolah menjadi makanan ringan yang sehat inovatif, dan kreatif. Maka dari itu keripik gadung ini sangat cocok dinikmati ketika ada waktu senggang sebagai camilan yang menyehatkan. Camilan merupakan makanan ringan yang dikonsumsi dengan tujuan tidak untuk mengenyangkan perut. Mengemil merupakan suatu kegiatan yang biasanya dilakukan pada waktu senggang, tetapi banyak orang tidak peka terhadap kandungan gizi camilan yang dimakannya. Banyak camilan yang tidak mengandung gizi di dalamnya, justru seringkali terdapat kandungan yang berbahaya bagi tubuh seperti borax dan zat adiktif lainnya. Karena gadung tumbuhan yang mempunyai potensi besar untuk dimanfaatkan. Terdapat bermacam-macam bahan yang dapat diolah menjadi makanan ringan yang tidak berbahaya bagi tubuh dan memenuhi kandungan gizi yang cukup. Salah satunya adalah yang berbahan dasar nabati karena tidak mengandung kolesterol, contohnya umbian yang bernama gadung. Gadung magic diharapkan mampu mencuri minat para konsumen dari semua kalangan. Gadung magic atau keripik gadung ini walaupun hanya dijadikan sebuah makanan ringan atau camilan tetapi dengan adanya kandungan-kandungannya vitamin didalamnya juga menyehatkan bagi konsumennya. Karena konsumen tidak perlu khawatir gadung ini aman untuk dikonsumsi.

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. JUDUL**

#### **Gadung Magic Makanan Ringan Yang Menyehatkan**

### **A. LATAR BELAKANG**

Camilan merupakan makanan ringan yang dikonsumsi dengan tujuan tidak untuk mengenyangkan perut. Mengemil merupakan suatu kegiatan yang biasanya dilakukan pada waktu senggang, tetapi banyak orang tidak peka terhadap kandungan gizi camilan yang dimakannya. Banyak camilan yang tidak mengandung gizi di dalamnya, justru seringkali terdapat kandungan yang berbahaya bagi tubuh seperti borax dan zat adiktif lainnya.

Terdapat bermacam-macam bahan yang dapat diolah menjadi makanan ringan yang tidak berbahaya bagi tubuh dan memenuhi kandungan gizi yang cukup. Salah satunya adalah yang berbahan dasar nabati karena tidak mengandung kolesterol, contohnya umbian yang bernama gadung. Tumbuhan gadung adalah jenis tanaman pangan yang termasuk ke dalam suku Araceae (talas-talasan). Tumbuhan ini memiliki umbi yang beratnya bisa mencapai 4 kg atau lebih.

Gadung merupakan umbian menjalar yang banyak terdapat di desa-desa. Namun, gadung yang terdapat di desa merupakan tanaman liar yang hidup, dan berkembang dengan sendirinya, dan tidak dirawat. Banyak orang membiarkannya dan tidak memanfaatkannya. Padahal bila diolah menjadi makanan ringan dengan inovasi menarik, dapat menjadi usaha untuk meningkatkan sumber pendapatan masyarakat. Sebagai contoh, gadung dapat diolah menjadi keripik dengan variasi rasa yang beragam seperti rasa barbeque, rasa coklat, dan rasa balado. Untuk menambah daya tarik konsumen, digunakan merek yang cukup familiar yaitu "GADUNG MAGIC" yaitu keripik gadung dengan banyak varian rasa.

Usaha ini juga mendukung upaya Indonesia dalam meminimalisir pengangguran di negara ini, karena usaha dan sistem perekonomian sangat berpengaruh dalam menentukan maju atau tidaknya suatu negara.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Adapun rumusan masalah yang menjadi latar belakang proposal ini adalah:

1. Bagaimana memanfaatkan umbi gadung yang merupakan sumber protein nabati yang mengandung karbohidrat tinggi menjadi makanan ringan “GADUNG MAGIC” yang enak ?
2. Bagaimana menciptakan peluang usaha dari produksi keripik gadung yang inovatif agar mendatangkan profit yang tinggi ?

## **C. TUJUAN**

Tujuan program yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Untuk memberikan pengetahuan dan pengenalan kepada masyarakat bahwa gadung dapat diolah menjadi makanan ringan yang enak.
2. Untuk memanfaatkan umbi liar gadung menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi.
3. Untuk mengetahui prospek usaha keripik gadung di lingkungan kampus dan tempat distribusi lainnya.

## **D. LUARAN YANG DIHARAKAN**

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah :

1. Diperoleh produk keripik gadung yang dapat diterima masyarakat.
2. Membuat inovasi makanan baru yang menyehatkan masyarakat.
3. Terciptanya peluang usaha mandiri yang bergerak di sektor *home industri* agar dapat menghasilkan barang komersial yang memiliki prospek yang baik dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di wilayah yang banyak terdapat tumbuhan gadung.

## **E. KEGUNAAN PROGRAM**

Kegunaan diadakannya program kegiatan ini adalah untuk :

1. Meningkatnya inovasi mahasiswa dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha yang bernilai ekonomis.
2. Terlatihnya kemampuan bersosialisasi dengan masyarakat luas.
3. Ditemukannya sebuah produk keripik gadung dengan rasa yang bervariasi.
4. Memberikan sebuah inovasi baru kepada masyarakat dalam bidang makanan sehat.

## **BAB 2**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **1. Produk**

Umbi gadung ini berbentuk bulat, tubuhnya dipenuhi dengan akar bertekstur kasar. Tanaman umbi gadung tidak dapat dimakan langsung karena mengandung racun. Parutan umbi gadung ini dapat digunakan untuk mengobati penyakit kusta tahap awal, kutil, kapalan, dan mata ikan. Irisan dari umbi gadung dioleskan untuk mengurangi kejang perut dan menghilangkan luka.

Namun, keripik gadung dapat menjadi pilihan makanan ringan yang sangat enak dan gurih, serta laku dipasaran setelah melalui pengolahan yang lama secara benar. Kandungan gizi yang terdapat pada 100gr gadung adalah sebagai berikut :

Jumlah Kandungan Energi Gadung = 101 kkal

Jumlah Kandungan Protein Gadung = 2,1 gr

Jumlah Kandungan Lemak Gadung = 0,2 gr

Jumlah Kandungan Karbohidrat Gadung = 23,2 gr

Jumlah Kandungan Kalsium Gadung = 20 mg

Jumlah Kandungan Fosfor Gadung = 69 mg

Jumlah Kandungan Zat Besi Gadung = 1 mg

Jumlah Kandungan Vitamin A Gadung = 0 IU

Jumlah Kandungan Vitamin B1 Gadung = 0,1 mg

Jumlah Kandungan Vitamin C Gadung = 9 mg

#### **2. Harga**

Keripik gadung dengan merek “GADUNG MAGIC” ini dijual dengan harga Rp.2.894 Per bungkus dengan berat 1 ons penentuan harga Rp.2894 Per porsi dengan pertimbangan bahwa sasaran utama produk keripik gadung ini adalah masyarakat kalangan menengah ke bawah sehingga harga jual yang tidak terlalu tinggi akan membantu mempelancar proses penjualan. Harga tersebut juga ditentukan berdasarkan perhitungan biaya produksi sehingga telah diperhitungkan besarnya keuntungan yang diperoleh.

#### **3. Promosi**

##### **a. Penyebaran informasi secara langsung**

Penyebaran informasi secara langsung dilakukan dengan cara promosi dari mulut ke mulut dengan menyiapkan sampel produk dengan variasi

rasa. Dengan begitu konsumen diharapkan dapat menyebar luaskan informasi produk tersebut.

b. Pemberian informasi secara tidak langsung

Pemberian informasi secara tidak langsung dapat dilakukan dalam beberapa bentuk, di antaranya penyebaran brosur, pamflet, atau melalui akun jejaring sosial.

**4. Mitra Kerja**

Usaha ini membutuhkan mitra kerja sebagai distributor hasil produk berupa toko makanan oleh-oleh atau supermarket.

**5. Bukti Fisik**

‘GADUNG MAGIC’ dalam pemasarannya memiliki beberapa ciri-ciri. Salah satu ciri yang berbeda dari produk lainnya yaitu dalam pengemasannya yang menggunakan kemasan dari kertas, dan plastik digunakan untuk lapisan dalam, agar menjaga kerenyahan keripik gadung dan ada sedikit celah agar isinya kelihatan.

**6. Peluang Usaha**

Produk makanan berupa keripik telah banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Keripik disukai oleh masyarakat berbagai usia baik anak-anak maupun dewasa karena rasanya yang enak, gurih, dan renyah. Melalui inovasi berupa keripik gadung yang mengandung gizi yang tinggi serta rasanya yang enak dan gurih diharapkan akan meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap keripik gadung ini. Selain itu harga bahan baku yang murah dan terjangkau sangat mendukung prinsip ekonomi, yaitu “mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya dari modal yang sekecil-kecilnya”. Jadi, dengan bahan baku utama yang murah, biaya produksi dapat diminimalisir sehingga mendapat keuntungan maksimal. Kelayakan dalam suatu usaha, tidak terlepas dari berbagai faktor ketersediaan bahan baku.

Berikut adalah beberapa pertimbangan faktor SWOT yang bisa ditemukan dalam menganalisis keberlangsungan GADUNG CANTIK. Terdapat 4 faktor yang menjadi pertimbangan yaitu kekuatan (*Strength*), kelemahan (*Weakness*), Peluang (*Opportunity*), ancaman (*Threat*) adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Analisis/Faktor SWOT usaha KERUDUNG GAMIS

| OT                             | Usaha pembuatan kerudung gamis   |
|--------------------------------|--|
| Kekuatan ( <i>Strength</i> )   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harga produk yang murah</li> <li>Bahan baku yang melimpah</li> <li>Keunikan produk</li> <li>- Kesukaan konsumen akan produk</li> <li>Umur simpan produk yang panjang</li> </ul> |
| Kelemahan ( <i>Weakness</i> )  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurangnya promosi</li> <li>Kemungkinan kemasan yang kurang menarik</li> <li>Imej masyarakat tentang gadung</li> </ul>   |
| Peluang ( <i>Opportunity</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kesempatan biaya produksi murah</li> <li>Peluang pasar di kalangan mahasiswa</li> <li>Kesempatan menguasai pasar</li> </ul>   |
| Ancaman ( <i>Threat</i> )      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standardisasi mutu</li> <li>Kemungkinan pesaing skala besar</li> <li>Perubahan selera masyarakat</li> </ul>   |

### 7. Analisis usaha keripik gadung

Dalam 1 periode produksi keripik gadung akan digunakan bahan baku umbi gadung sebanyak 120 kg. Dari 120 kg bahan mentah talas akan diperoleh sekitar 100 kg keripik gadung (bahan baku mengalami penyusutan sekitar 20 kg). Produk akan dikemas dalam bentuk kemasan dengan netto: 100 gram sehingga dari 100 kg produk yang dihasilkan akan diperoleh 1000 bungkus dengan berat 100 gram.

Harga untuk 1 bungkus kerupuk dengan berat 100 gram adalah Rp. 4.500,- sehingga akan diperoleh pendapatan kotor di setiap periode adalah sebesar 1000 bks x Rp. 4.500,- = Rp 4.500.000,-.

Adapun keseluruhan modal yang dikeluarkan di awal pendirian usaha, meliputi peralatan, bahan habis pakai, transportasi, sewa tempat, promosi, dll adalah Rp 10.170.000,- (*tabel 3*). (*Jadi, jika dihitung berdasarkan keseluruhan modal awal yang meliputi bahan habis pakai, peralatan, dan biaya lain-lain (tabel 3) sebesar Rp 10.170.000,- maka modal akan kembali dalam waktu 2-3 bulan atau 3 kali produksi (3 periode*

produksi) dengan rincian : pendapatan per produksi Rp. 4.500.000 x 3 periode = Rp. 13.500.000.000,-).

Modal tetap (modal yang tidak perlu dikeluarkan lagi di setiap periode produksi) meliputi peralatan dan biaya lain-lain dengan jumlah Rp. 7.350.000,- (**lihat tabel 3**). Sedangkan modal/biaya yang perlu dikeluarkan setiap kali produksi meliputi biaya bahan habis pakai sebesar Rp. 2.820.000,- (**lihat tabel 3**) dan biaya susut peralatan per bulan sebesar Rp. 73.911,- (**lihat tabel 4**) sehingga biaya produksi yang dikeluarkan setiap bulannya adalah 2.893.911,-.

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Pendapatan per produksi</b>  | <b>= Rp. 4.500.000,-</b> |
| <b>Pengeluaran per produksi</b> | <b>= Rp. 2.893.911,-</b> |
| <b>Keuntungan per produksi</b>  | <b>= Rp. 1.606.089,-</b> |

a. *BEP*

$$\begin{aligned} \text{BEP volume produksi} &= \\ &= 2.893.911/4.500 \\ &= 644 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

Maka modal akan kembali setelah diproduksi keripik gadung sebanyak 644 bungkus. Jadi apabila dalam 1 kali produksi dihasilkan 1000 bungkus kerupuk maka akan diperoleh keuntungan sebanyak  $1000 \text{ bks} - 644 \text{ bks} = 356 \text{ bks}$ .

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga Produksi} &= \\ &= 2.893.911,- / 1000 \text{ bks} \\ &= \text{Rp.}2894,- \end{aligned}$$

Jadi, harga untuk 1 bungkus kerupuk sebesar Rp. 2.894,- merupakan harga dimana biaya/modal produksi kembali sehingga untuk mendapatkan keuntungan harga per unit/ per kemasan harus di atas Rp. 2.894,-. Jadi dengan harga per bungkus Rp. 4.500,- maka diperoleh keuntungan per bungkus sebesar  $\text{Rp. } 4.500 - \text{Rp. } 2.894 = \text{Rp. } 1.606,-$ .

b. *B/C Ratio*

Keuntungan (B) yang diperoleh per bulan adalah Rp. 1.606.089,- dan biaya produksi (C) per bulan adalah Rp. 2.893.911,- sehingga diperoleh  $\text{B/C Ratio} = 1.606.089,- : 2.893.911,- = 0,55$ . Jadi dengan B/C Ratio 0,55 (di atas nol) maka usaha ini dinyatakan layak dan keuntungan yang diperoleh adalah 55 % dari biaya produksi.

c. *R/C Ratio*

Seluruh pemasukan/pendapatan per bulan (R) adalah Rp. 2.600.000,- dan biaya produksi per bulan (C) Rp. 1.363.442,- sehingga diperoleh  $R/C \text{ Ratio} = 2.600.000,- : 1.363.442,- = 1,9$ . Jadi dengan R/C Ratio 1,9 (di atas 1) maka usaha ini dinyatakan layak untuk didirikan.

### **8. Rencana Pencapaian**

Perencanaan manajemen yang digunakan adalah general partnersip yaitu semua anggota ikut secara aktif mengoperasikan bisnis serta bersama-sama bertanggung jawab, termasuk tanggung jawab yang tak terbatas terhadap hutang-hutang bisnis. Namun dalam pelaksanaan teknis ada pembagian tugas masing-masing sesuai kesepakatan bersama. Selain itu akan diadakannya kerjasama dengan beberapa pedagang skala menengah ke bawah dan tidak menutup kemungkinan untuk bekerja sama dengan pengusaha skala atas untuk membantu memasarkan produk kerupuk talas ini sehingga dapat dengan cepat dikenal dan diminati oleh masyarakat.

## **BAB 3**

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan akan dilakukan selama empat bulan dan kegiatan diadakan tiga kali dalam seminggu yaitu hari rabu, sabtu, dan minggu dimulai dari persiapan bahan, peralatan, pencairan bahan baku, pengolahan bahan, pengujian, pemasaran, dll. Sehingga dihasilkan produk yang diinginkan untuk tahapan pembuatan produk dilakukan dalam bentuk periode. Jadi, dalam waktu empat bulan akan diadakan 5 periode pembuatan produk sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Kegiatan akan dimulai dari jam 08.00 sampai selesai.

Langkah-langkah pelaksanaan program sebagai berikut :

#### **1. Persiapan bahan baku**

Adalah rangkaian kegiatan mulai dari pembelian bahan baku berupa umbi gadung yang baik dan segar dari semua varietas gadung yang aman dikonsumsi, didapat dari petani gadung secara langsung. Selanjutnya bahan baku yang telah diperoleh kemudian di sortasi untuk menghilangkan bahan baku yang dianggap kurang baik untuk diolah, misalnya terdapat cacat, busuk dan sebagainya.

#### **2. Pengolahan**

Tahapan ini merupakan kegiatan mulai dari proses pengupasan bahan baku, pencucian, pengirisan, hingga bahan baku siap untuk dilakukan pengolahan.

#### **3. Pembuatan Keripik Gadung**

- a. Kupas gadung hingga bersih
- b. Iris gadung tipis dengan cara melebar
- c. Campur abu dengan irisan gadung hingga menyeluruh
- d. Masukkan ke dalam wadah besar (ember)
- e. Beri daun dadap srep sebagai penawar racun
- f. Tiriskan dan jemur hingga kering dibawah sinar matahari
- g. Cuci hingga bersih
- h. Rendam selama 4 hari 4 malam
- i. Cuci kembali hingga bersih
- j. Kukus hingga matang dan tambahkan garam
- k. Angkat dan tiriskan di tampah
- l. Jemur ditempat panas hingga kering
- m. Goreng gadung yang sudah kering
- n. Beri bumbu perasa hingga merata
- o. Siap untuk dikemas

#### **4. Promosi dan Pemasaran**

Setelah ketiga paket kegiatan diatas selesai dilaksanakan maka akan dilakukan promosi dan pemasaran yang akan dilakukan dengan beberapa cara yaitu langsung dijual kepada konsumen dan toko-toko yang banyak dikenal masyarakat.

**BAB 4**  
**JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA**

**A. JADWAL KEGIATAN**

**Tabel 2** *Jadwal Rencana Pelaksanaan Kegiatan*

| Kegiatan                             | Bulan ke-1 |   |   |   | Bulan ke-2 |   |   |   | Bulan ke-3 |   |   |   | Bulan ke-4 |   |   |   |
|--------------------------------------|------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------|---|---|---|
|                                      | Minggu ke- |   |   |   | Minggu ke- |   |   |   | Minggu ke- |   |   |   | Minggu ke- |   |   |   |
|                                      | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 |
| Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing   | √          |   | √ |   | √          |   | √ |   | √          |   | √ |   | √          |   | √ |   |
| Persiapan Bahan dan Peralatan        | √          |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| Pembuatan Produk Keripik Gadung      |            |   |   |   |            |   |   | √ |            |   |   |   |            |   |   |   |
| <b>Tahap komersialisasi produk</b>   |            |   |   | √ | √          | √ | √ | √ | √          | √ | √ |   |            |   |   |   |
| Tahapan pengujian produk             |            |   | √ |   | √          |   |   |   | √          |   |   |   |            |   |   |   |
| Evaluasi secara umum kegiatan bisnis |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   | √          | √ |   |   |
| Pengolahan Data                      |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   | √ |   |
| <b>Pembuatan draft laporan akhir</b> |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   | √ |

## B. ANGGARAN BIAYA

a. *Tabel 3. Anggaran Biaya Produksi*

| <b>NO</b> | <b>URAIAN</b>                                | <b>JUMLAH</b>          |
|-----------|--|------------------------|
| <b>1</b>  | <b>BAHA HABIS PAKAI</b>                      |                        |
|           | a. Umbi gadung @Rp.5.000,-/kg x 120 kg       | Rp. 600.000,-          |
|           | b. Minyak goreng @Rp.16.000,-/kg x 20 kg     | Rp. 320.000,-          |
|           | c. Bumbu perasa @Rp.40.000,-/kg x 20 kg      | Rp. 800.000,-          |
|           | d. Gula bubuk @Rp.10.000,-/kg x 25 kg        | Rp. 250.000,-          |
|           | e. Cokelat @Rp.40.000,-/kg x 15 kg           | Rp. 600.000,-          |
|           | f. Abu gosok @Rp.2.000,-/bks x 20 bks        | Rp. 40.000,-           |
|           | g. Daun dadap @Rp.3.000,-/kg x 20 kg         | Rp. 60.000,-           |
|           | h. Isi gas 50kg @Rp.75.000,-/isian x 2 isian | Rp. 150.000,-          |
|           | <b>JUMLAH</b>                                | <b>Rp. 2.820.000,-</b> |
| <b>NO</b> | <b>URAIAN</b>                                | <b>JUMLAH</b>          |
| <b>2</b>  | <b>PERALATAN</b>                             |                        |
|           | a. Kompor @ Rp.380.000 x 2 buah              | Rp. 760.000,-          |
|           | b. Talenan @ Rp.20.000 x 5 buah              | Rp. 100.000,-          |
|           | c. Timbangan @ Rp. 100.000 x 1 buah          | Rp. 100.000,-          |
|           | d. Mesin pemotong @ Rp. 150.000 x 2 buah     | Rp. 300.000,-          |
|           | e. Pisau @ Rp.15.000 x 5 buah                | Rp. 75.000,-           |
|           | f. Ember @ Rp.25.000 x 5 buah                | Rp. 75.000,-           |
|           | g. Tampah @ Rp.15.000 x 7 buah               | Rp. 105.000,-          |
|           | h. Panci @ Rp.150.000 x 2 buah               | Rp. 300.000,-          |
|           | i. Wajan @ Rp.75.000 x 4 buah                | Rp. 300.000,-          |
|           | j. Sendok penggorengan @ Rp.20.000 x 4 buah  | Rp. 80.000,-           |
|           | k. Pengaduk @ Rp. 20.000 x 4 buah            | Rp. 80.000,-           |
|           | l. Tabung gas 12kg @ Rp. 300.000 x 1 buah    | Rp. 300.000,-          |
|           | m. Alat pengelem @ Rp. 200.000 x 2 buah      | Rp. 400.000,-          |
|           | n. Terpal 3x4 meter @ Rp. 250.000 x 1 buah   | Rp. 250.000,-          |
|           | o. Lap @ Rp.5.000 x 5 buah                   | Rp. 25.000,-           |
|           | p. Plastik kemasan @ Rp.20.000 x 50 kg       | Rp.1.000.000,-         |

|                               |                            |                        |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------|
| <b>JUMLAH</b>                 |                            | <b>Rp.4.250.000,-</b>  |
| <b>NO</b>                     | <b>URAIAN</b>              | <b>JUMLAH</b>          |
| <b>3</b>                      | <b>BIAYA LAIN LAIN</b>     |                        |
|                               | a. Transportasi            | Rp. 450.000,-          |
|                               | b. Sewa tempat             | Rp. 2.000.000,-        |
|                               | c. Dokumentasi             | Rp. 300.000,-          |
|                               | d. Laporan dan penggandaan | Rp. 150.000,-          |
|                               | e. Promosi                 | Rp. 200.000,-          |
| <b>JUMLAH</b>                 |                            | <b>Rp. 3.100.000,-</b> |
| <b>TOTAL KESELURUHAN DANA</b> |                            | <b>Rp.10.170.000,-</b> |

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| <b>PEMASUKAN</b>   | <b>Rp. 4.500.000</b> |
| <b>PENGELUARAN</b> | <b>Rp. 2.893.911</b> |
| <b>KEUNTUNGAN</b>  | <b>Rp. 1.606.089</b> |

Ket : \* = Dalam 1 Kali Produksi/Periode Produksi

*b. Tabel 4. Biaya Penyusutan Peralatan per bulan*

| <b>NO</b>                                | <b>Jenis</b>        | <b>Jumlah alat</b> | <b>Harga (Rp)</b> | <b>Usia pakai (thn)</b> | <b>Biaya penyusutan (Rp/ bln)</b> |
|--|---------------------|--------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 1  | Kompor              | 2                  | 760000            | 5                       | 12666                             |
| 2  | Timbangan           | 1                  | 10000             | 3                       | 2777                              |
| 3  | Mesin pemotong      | 1                  | 150000            | 3                       | 4166                              |
| 4  | Tabung gas 12kg     | 1                  | 300000            | 5                       | 5000                              |
| 5  | Wajan               | 4                  | 300000            | 3                       | 8333                              |
| 6  | Panci               | 2                  | 300000            | 3                       | 8333                              |
| 7  | Alat pengelem       | 2                  | 400000            | 3                       | 11111                             |
| 8  | Sendok penggorengan | 4                  | 80000             | 2                       | 1666                              |
| 9  | Pengaduk            | 4                  | 80000             | 2                       | 1666                              |
| 10                                       | Talenan             | 5                  | 100000            | 2                       | 1666                              |
| 11                                       | Terpal              | 1                  | 250000            | 3                       | 6944                              |
| 12                                       | Tampah              | 7                  | 105000            | 2                       | 1250                              |
| 13                                       | Ember               | 3                  | 75000             | 2                       | 3125                              |
| 14                                       | Pisau               | 5                  | 75000             | 2                       | 3125                              |
| 15                                       | Lap                 | 5                  | 25000             | 1                       | 2083                              |
| <b>JUMLAH BIAYA PENYUSUTAN PER BULAN</b> |                     |                    |                   |                         | <b>73911</b>                      |

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### 1. BIODATA KETUA DAN ANGGOTA

KETUA :

Identitas Diri

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap (dengan Gelar) | Amanah Tri Wigati  |
| 2 | Jenis Kelamin               | Perempuan  |
| 3 | Program Studi               | Pendidikan Bahasa Jepang                                       |
| 4 | NIM                         | 2302413010   |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir    | Banjarnegara 29 Maret 1995                                     |
| 6 | Email                       | <a href="mailto:Amanah.t.w@gmail.com">Amanah.t.w@gmail.com</a> |
| 7 | Nomor Telepon/HP            | 083863192083   |

Riwayat Pendidikan

|                       | SD                            | SMP                     | SMA                               |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Nama Institusi        | SD Negeri 04<br>Gumelem Kulon | SMP Negeri 1<br>Susukan | SMA Negeri 1<br>Purwareja Klampok |
| Jurusan               | -                             | -                       | Bahasa                            |
| Tahun Masuk-<br>Lulus | 2000 – 2007                   | 2007 – 2010             | 2010 - 2013                       |

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM).

Semarang, 5 Oktober 2015

Pengusul,

Amanah Tri Wigati  
NIM. 2302413010

ANGGOTA 1

### Identitas Diri

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap (dengan Gelar) | Darsiyah   |
| 2 | Jenis Kelamin               | Perempuan  |
| 3 | Program Studi               | Teknologi Pendidikan   |
| 4 | NIM                         | 1102413107   |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir    | Kebumen, 06 September 1995                                     |
| 6 | Email                       | <a href="mailto:Darsiyah27@yahoo.com">Darsiyah27@yahoo.com</a> |
| 7 | Nomor Telepon/HP            | 087715147995   |

### Riwayat Pendidikan

|                   | SD                   | SMP                   | SMA                  |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| Nama Institusi    | SD Negeri Watulawang | SMP Negeri 2 Pejagoan | SMK Negeri 1 Kebumen |
| Jurusan           | -                    | -                     | -                    |
| Tahun Masuk-Lulus | 2000 – 2007          | 2007 – 2010           | 2010 – 2013          |

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM).

Semarang, 5 Oktober 2015

Darsiyah  
NIM 1102413107

ANGGOTA 2

### Identitas Diri

|   |                             |                          |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | Nama Lengkap (dengan Gelar) | Mahfudlotun ai'niah      |
| 2 | Jenis Kelamin               | Perempuan                |
| 3 | Program Studi               | Pendidikan Bahasa Jepang |
| 4 | NIM                         | 2302413027               |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir    | Semarang 4 Juni 1996     |
| 6 | Email                       | -                        |
| 7 | Nomor Telepon/HP            | 085876292315             |

### Riwayat Pendidikan

|                   | SD              | SMP                  | SMA                 |
|-------------------|-----------------|----------------------|---------------------|
| Nama Institusi    | MI Sabilul Huda | SMP Negeri 1 Bandung | SMA Negeri 1 Bergas |
| Jurusan           | -               | -                    | Bahasa              |
| Tahun Masuk-Lulus | 2000 – 2007     | 2007 – 2010          | 2010 – 2013         |

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM).

Semarang, 5 Oktober 2015

Mahfudlotun ai'niah  
NIM 2302413027

## SUSUNAN ORGANISASI DAN PEMBAGIAN TUGAS

| No | Nama / NIM                      | Program Studi            | Bidang Ilmu | Alokasi Waktu (jam/minggu) | Uraian Tugas |
|----|---------------------------------|--------------------------|-------------|----------------------------|--------------|
| 1  | Amanah Tri Wigati / 2302413010  | Pendidikan Bahasa Jepang | Pendidikan  | -                          | Ketua        |
| 2  | Darsiyah / 1102413107           | Teknologi Pendidikan     | Pendidikan  | -                          | Anggota      |
| 3  | Mahfudlotun ai'niah /2302413027 | Pendidikan Bahasa Jepang | Pendidikan  | -                          | Anggota      |



**KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN  
KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati –  
Semarang  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Email: [pr3@unnes.ac.id](mailto:pr3@unnes.ac.id) Telp/Fax: (024) 8508003

---

## **SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amanah Tri Wigati

NIM : 2302413010

Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang

Fakultas : Bahasa dan Seni

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

Gadung magic makanan ringan yang menyehatkan, yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 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, 5 Oktober 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor  
Bidang kemahasiswaan

Yang menyatakan,

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

(Amanah TW)  
NIM 2302413010