PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“STIK JAPAN” HASIL OLAHAN JANTUNG PISANG BERBASIS SALINGTEMAS

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Niki Hatari	**(4001412020 Angkatan 2012)**
Isnainatu Ulfah	**(4001412006 Angkatan 2012)**
Natalia Dewi Sari	**(4001412039 Angkatan 2012)**
Yuniarti Dwi Warda	**(5401414025 Angkatan 2014)**

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : "Stik Japan" Hasil Olahan Jantung Pisang Berbasis Salingtemas
2. Bidang Kegiatan : PKMK
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Niki Hatari
   b. NIM : 4001412020
   c. Jurusan : IPA Terpadu
   d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
   e. Alamat dan No.HP : Jalan Kyai Asari Kelurahan Ngijo, Kec. Gunungpati Semarang/085741435544
   f. Alamat Email : nikihatari@gmail.com
   g. Anggota pelaksana kegiatan : 3 orang
4. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar :
   b. N I DN :
   c. Alamat rumah :
5. Biaya Kegiatan Total
   a. Dikti : Rp.7.150.000
   b. Sumber Lain : -
6. Jangka Waktu Pelaksana : 5 bulan

Semarang, 5Juni 2015

Menyetujui :
Ketua Jurusan IPA Terpadu

Prof. Dr. Sudarmin, M.Si.
(NIP. 196005241984031001)

Ketua Pelaksana,

Niki Hatari
(NIM. 4001412020)

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

_____

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
DAFTAR ISI iii
RINGKASAN 1
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang Masalah 2
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan 3
D. Luaran yang Diharapkan 3
E. Kegunaan 3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA
A. Analisis Produk 4
B. Analisis Pemasaran 4
C. Analisis Operasional 5
BAB III METODE PELAKSANAAN
A. Persiapan 6
B. Pelaksanaan 6
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN
A. Anggaran Biaya 8
B. Jadwal Kegiatan 8
LAMPIRAN
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota 9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan 13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas 15
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana 16

RINGKASAN

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pokok tanaman pisang (*Musa spp*.) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan dan mempunyai nilai ekonomi rendah, padahal berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan bernilai gizi tinggi. Jantung pisang kaya akan zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral-mineral seperti kalsium, fosfor, besi, maupun vitamin-vitamin seperti vitamin A, vitamin B dan vitamin C. sehingga, Jantung pisang dapat diolah menjadi pangsit yang memiliki cita rasa khas.

Pangsit merupakan jenis makanan ringan yang memiliki tekstur renyah, garing, dan rasa yang gurih. Makanan ringan jenis pangsit banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya dan cocok untuk dinikmati kapanpun waktunya.

Stik Pangsit merupakan produk inovasi hasil olahan jantung pisang yang memiliki rasa khas. Stik Pangsit adalalah produk yang belum banyak dijumpai di pasaran.

Stik Pangsit diproduksi dengan memanfaatkan jantung pisang yang merupakan bahan makanan dengan banyak kandungan gizi tetapi jarang mendapatkan perhatian masyarakat. Hasil produksi jantung pisang berupa Stik Pangsit merupakan makanan yang bergizi, enak, dan terjangkau.

Kegiatan usaha ini diharapkan mampu mendorong mahasiswa untuk kreatif, inovatif, mandiri, dan memiliki jiwa wirausaha sebagai bekal kehidupan di masa sekarang maupun masa depan.

BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Pengangguran yang terjadi di Indonesia dikarenakan tidak sebandingnya jumlah lapangan pekerjaan yang ada dengan jumlah penduduk Indonesia yang semakin lama semakin meningkat. Untuk mengatasi masalah ini perlu diciptakan terobosan-terobosan baru dalam menciptakan peluang kerja. Penciptaan terobosan-terobosan baru ini bisa dilakukan dengan membuka usaha kecil-kecilan terlebih dahulu. Usaha kecil-kecilan yang di kelola dengan baik akan berpeluang menjadi usaha yang besar.

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia karena di dalamnya terdapat zat gizi yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses dalam tubuh, perkembangbiakan, dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupan.

Kebutuhan konsumsi makanan semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk yang semakin bertambah. Ide kreatif dan inovasi-inovasi dalam bidang kuliner dapat menjadi modal bersaing di era globalisasi. Produksi pangan yang menghasilkan makanan-makanan dengan cita rasa yang khas dan enak banyak dicari dan digemari oleh masyarakat luas. Usaha untuk memproduksi makanan ringan menjadi pilihan sebagian masyarakat sebagai mata pencaharian mereka. Orang banyak yang meremehkan usaha kecil, bahkan usaha kecil sering diidentikkan dengan bisnis untuk orang-orang yang memiliki modal terbatas dan pengelolaan yang seadanya. Hal itu tidak selalu demikian karena ada banyak pengusaha sukses yang berawal dari usaha kecil menengah. Usaha dalam bidang kuliner tidak akan ada hentinya, jika mampu bertahan dalam persaingan pasar.

Pemanfaatan sumber daya alam untuk memproduksi makanan yang bernilai gizi tinggi, enak, murah, dan banyak digemari masyarakat harus dioptimalkan. Banyak ide kreatif yang saat ini sedang dijalankan oleh para pengusaha-pengusaha dalam memanfaatkan bahan yang tersedia melimpah di alam namun, tidak banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Jantung pisang merupakan salah satu sumber pangan yang saat ini belum banyak dimanfaatkan oleh masayarakat. Masyarakat menganggap bahwa jantung pisang merupakan limbah yang tidak layak untuk dikonsumsi. Jantung pisang adalah ujung bunga pisang yang tersisa saat bagian lainnya tumbuh menjadi buah pisang. Termasuk bagian jantung pisang adalah sisa bunga pisang yang tidak lagi bisa menghasilkan buah.

Hasil penelitian dari Rusmianto (2007), menyimpulkan bahwa jantung pisang kaya akan zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral-mineral

seperti kalsium, fosfor, besi, maupun vitamin-vitamin seperti vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan dan mempunyai nilai ekonomi rendah, padahal berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan bernilai gizi tinggi. Jantung pisang banyak di daerah perbukitan dan pedesaan. Pemanfaatan jantung pisang untuk diolah menjadi pangsit menarik untuk dikembangkan, khususnya untuk industri skala kecil dan menengah.

Berdasarkan uraian di atas, kami bermaksud mengembangkan sebuah inovasi pembuatan makanan ringan berupa pangsit dengan nama produk "Pangsit japan" berbahan dasar jantung pisang yang berbasis salingtemas.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memanfaatkan jantung pisang menjadi bahan dasar pembuatan Pangsit japan berbasis salingtemaas?
2. Bagaimana peluang bisnis Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang dalam persaingan pasar ?

C. TUJUAN

Kegiatan kewirausahaan ini bertujuan untuk:

1. Mengoptimalkan pemanfaatan jantung pisang menjadi bahan dasar pembuatan Pangsit japan berbasis salingtemaas
2. Meningkatkan peluang bisnis Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang dalam persaingan pasar

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Bentuk luaran dari kegiatan ini adalah:

1. Menghasilkan produk berupa Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang yang enak, murah, sehat, dan digemari masyarakat
2. Produk Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang mendapatkan respon yang baik dari masyarakat dan dapat menjadi bisnis Mahasiswa yang mampu bersaing dalam persaingan pasar

E. KEGUNAAN

Kegunaan kegiatan ini adalah:

1. Mendorong mahasiswa untuk berfikir kreatif, inovatif, mampu melihat dan memanfaatkan peluang yang ada
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan dalam diri mahasiswa
3. Meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat dengan membuka lapangan pekerjaan

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis produk

1. Jenis, Nama Produk, dan Karakteripangsit Produk

   Produk yang dihasilkan dalam kegiatan usaha ini adalah makanan ringan berupa Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang. Pangsit japan merupakan pengembangan dari pangsit yang umum dijumpai di pasaran. Melalui pembuatan pangsit diharapkan mampu meningkatkan citra jantung pisang sebagai makanan yang bergizi dan lezat.

   Pangsit hasil olahan dari jantung pisang ini diberi nama "Pangsit Japan"

   Karakteristik produk dari pangsit japan ini yaitu memiliki rasa khas dari jantung pisang yang dikombinasikan dengan bernagai rasa spesial berupa rasa Original, BBQ, Jagung Bakar, Ayam panggang, Sapi Panggang, Balado, Balado Super Pedas, dan Keju. Delapan pilihan rasa lebih menarik minat masyarakat untuk menentukan pilihan rasa yang lebih disukai.

2. Keunggulan produk

   Keunggulan produk Pangsit japan berbahan dasar jantung pisang adalah sebagai berikut:

   a) Produk olahan pengembangan pangsit yang memiliki aneka pilihan rasa yang banyak digemari masyarakat
   b) Produk yang enak, murah, sehat, dan bernilai gizi

B. Analisis pemasaran

1. Pesaing dan Peluang Pasar

   Produk pangsit yang secara umum dikenal dan dinikmati masyarakat belum banyak dikembangkan. Produk pengembangan pangsit yang aneka rasa dan berbahan dasar jantung pisang mampu bersaing dalam persaingan pasar. Peluang usaha kuliner terutama produk makanan ringan yang banyak dicari dan digemari masyarakat tidak akan pernah mati selama produk yang dihasilkan mampu bersaing dalam persaingan pasar.

2. Kebijakan promosi

   Produk pangsit japan diperkenalkan dan dipromosikan kepada masyarakat melalui promosi secara langsung kepada konsumen, melalui media online, pamflet, brosur, dan pemasangan iklan.

3. Kebijakan distribusi

   Pendistribusian produk dilakukan dengan cara menawarkan dan menjual langsung produk kepada konsumen, dititipka di kos-kos mahasiswa, dititipkan di toko-toko atau warung-warung. Produk juga dapat didistribusikan melalui pengiriman apabila konsumen yang memesan

berada di daerah yang jauh dari tempat produksi, serta melalui distributor *reseller* apabila ada yang menghendaki.

C. Analisis operasional

1. Rancangan pembuatan produk

Rancangan produksi pangsit japan aneka rasa adalah sebagai berikut:

Produksi 1 minggu = 120 bungkus
Produksi 4 bulan = 16 x 110 bungkus = 1760 bungkus
Harga jual/bungkus = Rp 5.000,00
Penjualan 4 bulan = 1760 x 5.000 = Rp 8.800.000
Laba penjualan 4 bulan = Total penjualan - Biaya Produksi
= Rp 8.800.000 – Rp 7.150.000
= Rp1.650.000

a. Perhitungan BEP

1) BEP Volume Produksi $= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga}} = \frac{7.150.000}{5.000}$
= 1430

Jadi pada tingkat volume produksi 1430 bungkus, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi pada bulan pertama produksi.

2) BEP harga Produksi $= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Hasil Produksi}} = \frac{7.150.000}{1.760}$
= 4062

Jadi, pada tingkat harga Rp 4.062,00 usaha ini berada pada titik impas

3) B/C Ratio $= \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$

$= \frac{8.800.000}{7.150.000}$

= 1,23

Karena ratio lebih besar dari satu yaitu 1,23 maka usaha ini layak untuk dijalankan.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Persiapan

Alat:

1. Pisau
2. Peralatan Penggorengan
3. Alat penumbuk
4. Panci
5. Baskom
6. Kompor
7. Tabung gas
8. Alat pencetak pangsit
9. Blender
10. Plastik
11. Stapless + isi

Bahan:

1. 300 kg jantung pisang
2. 100 kg tepung terigu
3. 25 kg telur ayam
4. 100 kg minyak goreng
5. 20 kg mentega
6. 10 kg bawang putih
7. 5 kg garam
8. 40 bungkus Perasa makanan
9. 10 galon air
10. 10 bungkus plastik tebal
11. 5 bungkus plastik besar

B. Pelaksanaan

a. Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkanuntuk produksi
b. Pengolahan produk sebagai berikut:
    1. Pengupasan jantung pisang dari bagian kulit yang tua
    2. Pencucian jantung pisang
    3. Perebusan hingga lembek
    4. Penghalusan jantung pisang yang sudah direbus hingga lembek
    5. Pembuatan adonan berupa jantung pisang yang sudah halus dicampur dengan tepung terigu, bumbu yang sudah dihaluskan, telur, mentega, air secukupnya. Adonan dibuat sampai kalis (tidak lengket lagi)
    6. Peggilingan dan penyetakan pangsit
    7. Penggorengan pangsit

8. Pengemasan pangsit

c. Promosi

   Promosi dilakukan secara langsung kepada konsumen, melalui media online, pamflet, brosur, dan pemasangan iklan.

d. Pemasaran

   Pemasaran dilakukan dengan cara ditawarkan dan dijual kepada konsumen secara langsung, dititipkan ke kos-kos mahasiswa, dan dititipkan ke toko/warung.

e. Evaluasi

   Evaluasi perlu dilakukan untuk untuk mengetahui respon dan minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan, untuk mengetahui perkembangan usaha yang dijalankan. Evaluasi dapat dijadikan masukan untuk memperbaiki produk yang dihasilkan, cara promosi, dan penjualan.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Rekapitulasi anggaran biaya

Keterangan	Total biaya (Rp)
Peralatan penunjang	1.680.000
Bahan habis pakai	4.400.000
Perjalanan	400.000
Lain-lain	720.000
Total	**7.150.000**

B. Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan ke-				
	I	II	III	IV	V
1. Persiapan:					
a. Persiapan alat					
b. Persiapan bahan					
c. Persiapan tempat					
2. Pelaksanaan:					
a. Produksi					
b. Promosi					
c. Penjualan					
3. Evaluasi					
4. Penyusunan laporan					

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

Biodata Ketua:

A. Identitas diri

1.	Nama lengkap	Niki Hatari
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	Pendidikan IPA
4.	NIM	4001412020
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 29 April 1994
6.	*E-mail*	nikihatari@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085741435544

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SDN Degan	SMP N 1 Winong	SMA N 1 Jakenan
Jurusan	-	-	IPA
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.	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 5 Juni 2012

Pengusul

(Niki Hatari)

Biodata Anggota 1:

A. Identitas diri

1.	Nama lengkap	Isnainatu Ulfah
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	Pendidikan IPA
4.	NIM	4001412006
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 3 April1994
6.	*E-mail*	Isnainatu03@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085640021042

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SDN 03 Jatisari	SMP N 1 Subah	SMA N 1 Subah
Jurusan	-	-	IPA
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.	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 5 Juni 2012

Pengusul

(Isnainatu Ulfah)

Biodata Anggota 2:

A. Identitas diri

1.	Nama lengkap	Natalia Dewi Sari
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	Pendidikan IPA
4.	NIM	4001412040
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 26 Desember 1993
6.	*E-mail*	nataliadewi93@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085641546685

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SDN 08 Semarang	SMP N 18 Semarang	SMA N 08 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
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.	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 5 Juni 2012

Pengusul

(Natalia Dewi Sari)

Biodata Anggota 3:

A. Identitas diri

1.	Nama lengkap	Yuniarti Dwi Warda
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	PKK Tata Boga
4.	NIM	5401414025
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 23 Juni 1996
6.	*E-mail*	dwiwarda@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	085727126081

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SD N 1Tumbul Rejo	SMP N 1Ponjong	SMA Budi Utomo
Jurusan	-		
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-20011	2011-2014

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.	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 5 Juni 2012

Pengusul

(Yuniarti Dwi Warda)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Pisau	Mengupas	10	10.000	100.000
Perlengkapan penggorengan	Menggoreng	4	70.000	280.000
Alat penumbuk	Menghaluskan bumbu	2	50.000	100.000
Leser	Meletakkan adonan	10	20.000	200.000
Sewa Alat press	Mengepress	2	90.000	180.000
Panci	Memasak	4	50.000	200.000
Baskom	Tempat adonan	10	10.000	100.000
Sewa kompor	Memasak	2	50.000	100.000
Sewa tabung gas	Memasak	2	30.000	60.000
Sewa alat pencetak pangsit	Mencetak adonan	3	50.000	150.000
Blender	Menghaluskan	1	150.000	150.000
Srapless + isi	Pengepakkan	4	20.000	80.000
Buku	Pembukuan	2	10.000	20.000
Alat tulis	Menulis	2	5.000	10.000
Sub total				**1.720.000**

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Jantung pisang	Bahan dasar	300 kg	2.000	600.000
Tepung terigu	Bahan tambahan	100 kg	7.000	700.000
Telur	Bahan tambahan	25 kg	10.000	250.000
Minyak goreng	Menggoreng	100 kg	13.000	1.300.000
Perasa makanan	Memberi rasa	40 bungkus	6000	240.000
Mentega	Bahan tambahan	20 kg	30.000	600.000
Bawang putih	Bumbu	20 kg	16.000	320.000
Garam	Bumbu	5 kg	6.000	30.000
Air	Membuat adonan	10 galon	5.000	50.000
Plastik tebal	Membungkus	30bungkus	12.000	260.000
Plastik besar	Membungkus	10bungkus	5.000	50.000
Sub total				**4.400.000**

3. Biaya Perjalanan

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Biaya transportasi	Pembelian bahan baku dan pemasaran	4	100.000	400.000
Sub total				**400.000**

4. Biaya lain-lain

Keterangan	Jumlah (Rp)
Konsumsi	300.000
Pembuatan label dan percetakan	220.000
Pemasaran	200.000
Sub total	**720.000**

Total Anggaran Biaya

Keterangan	Total biaya (Rp)
Peralatan penunjang	1.680.000
Bahan habis pakai	4.400.000
Perjalanan	400.000
Lain-lain	720.000
Total	**7.150.000**

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Niki Hatari/ 4001412020	Pendidikan IPA S1	IPA Terpadu	10 jam/ minggu	Mengkoordinasikan anggota dan membantu produksi
2.	Isnainatu Ulfah/ 4001412006	Pendidikan IPA S1	IPA Terpadu	10 jam/ minggu	Manajemen Keuangan dan membantu produksi
3.	Natalia Dewi Sari/ 4001412039	Pendidikan IPA S1	IPA Terpadu	10 jam/ minggu	Manajemen pemasaran dan membantu produksi
4.	Yuniarti Dwi Warda/ 5401414025	PKK Tata Boga	Tata Boga	10 jam/ minggu	Manajemen pembuatan produk

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana

KEMENTRIAN RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Alamat: Kampus Sekaran Gunungpati Semarang 50229
Telp. (024)86458337, Fax. (024) 8508001. http://www.unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:
Nama : Niki Hatari
NIM : 4001412020
Program Studi : Pendidikan IPA
Fakultas : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal gagasan tertulis saya dengan judul:
"Stik Japan" Hasil Olahan Jantung Pisang Berbasis Salingtemas 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 kas negara.
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 5 Juni 2015
yang menyatakan,

Mengetahui,
Pembantu Rektor/Ketua
Bidang Kemahasiswaan,

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

(Niki Hatari)
NIM. 4001412020