

PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

ESTASI KUSANG (ES KRIM FERMENTASI KULIT PISANG)

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

1. Dwi Anggita Sukmawati (4101415018/2015)
2. Manisha Elok Sholikhati (4112315008/2015)
3. Aditia Permana (4101415117/2015)
4. Alif Aulia Rahman (4101415004/2015)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : ESTASI KUSANG (ES KRIM FERMENTASI KULIT PISANG)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Dwi Anggita Sukmawati
 - b. NIM : 4101415018
 - c. Jurusan : Matematika
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Gang Jeruk, RT 02 RW 02, Sekaran
 - f. No. HP : 087737251126
 - g. Alamat email : d.anggita55@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :Putriaji Hendikawati S.Si., M.Pd., M.Sc
 - b. NIP : 198208182006042001
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP :081315105543
 - d. Email :p_aji_unnes@yahoo.com
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp10.335.000,00
 - b. Sumber Lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 7 Oktober 2015



Menyetujui
Ketua Jurusan Matematika

(Drs. Anel Agoestanto, M.Si.)
NIP. 196807221993031005

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan

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

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dwi Anggita Sukmawati)
NIM. 4101415018

Dosen Pendamping

(Putriaji Hendikawati S.Si., M.Pd., M.Sc)
NIP. 198208182006042001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan PKM-Kewirausahaan dengan baik, yang disusun dalam upaya menanggulangi limbah kulit pisang.

Penulis juga berterimakasih kepada:

1. Kedua orang tua yang selalu mendukung
2. Dosen Pembimbing yang selalu sabar membimbing
3. Teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan motivasi
4. Dan orang-orang yang berjasa dalam penyelesaian makalah ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu

Penulis berharap semoga PKM ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan kulit pisang sebagai bahan pembuatan es krim.

Penulis menyadari bahwa di dalam PKM ini terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis berharap adanya kritik, saran, dan usulan yang membangun dari para pembaca demi perbaikan PKM di masa yang akan datang.

Semarang, 07 Oktober 2015



Penulis

RINGKASAN

Kulit pisang adalah salah satu bahan yang mengandung berbagai zat bermanfaat bagi tubuh manusia maupun hewan dan sebagai pupuk. Akan tetapi, olahan berbahan dasar kulit pisang masih jarang ditemui dalam masyarakat Indonesia. Kulit pisang cenderung hanya dijadikan sampah oleh masyarakat.

Dalam upaya mengurangi limbah kulit pisang sekaligus sebagai kegiatan berwirausaha, pengusul mengajukan proposal penggunaan kulit pisang sebagai bahan membuat es krim.

Dengan adanya es krim fermentasi kulit pisang, diharapkan mampu membantu menanggulangi permasalahan sampah dan mengenalkan kepada masyarakat mengenai manfaat dari kulit pisang.

Metode yang digunakan dalam pembuatan es krim fermentasi kulit pisang meliputi observasi lapangan, pembuatan PKM yang meliputi pembuatan fermentasi dan es krim fermentasi, serta pemasaran. Dalam proses pemasaran, pengusul memulai dengan menjual es krim di daerah sekitar kampus sebelum memasarkan ke daerah yang lebih luas.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. JUDUL

Judul PKM yang diajukan adalah: “ESTASI KUSANG (Es Krim Fermentasi Kulit Pisang)”

1.2. LATAR BELAKANG

Kulit pisang sering dianggap sampah dan hanya dibuang begitu saja. Padahal, kulit pisang mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi manusia maupun makhluk hidup lain. Kandungan vitamin, kalsium, karbohidrat, fosfor, zat antioksidan dan beberapa kandungan yang terdapat dalam kulit pisang berperan penting bagi tubuh manusia. Namun, pemanfaatan kulit pisang masih sulit dijalankan di masyarakat. Walaupun sudah ada beberapa penelitian tentang kulit pisang, namun kulit pisang masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Beberapa produk berbahan dasar kulit pisang telah diproduksi di beberapa tempat, namun belum begitu populer di kalangan masyarakat.

Es krim adalah makanan yang disukai hampir seluruh lapisan masyarakat, terutama di daerah dengan suhu tinggi, seperti Semarang. Es krim dapat dibuat dengan bahan-bahan yang tidak sulit dicari. Selain itu, es krim juga dapat dibuat dengan berbagai varian rasa dan bahan tambahan. Hal ini memudahkan terciptanya berbagai jenis es krim dengan berbagai inovasi rasa dan menciptakan peluang besar bagi para wirausahawan yang ingin berinovasi dengan es krim. Dengan memanfaatkan karakteristik es krim, penyusun membuat inovasi es krim dengan bahan dasar kulit pisang. Penyusun mengkombinasi es krim dengan fermentasi kulit pisang untuk memperoleh manfaat kulit pisang menggunakan makanan yang relatif disukai masyarakat.

Dengan es krim fermentasi kulit pisang, penyusun berharap dapat mengurangi limbah kulit pisang dan memanfaatkannya sebagai sumber zat gizi. Yang tidak kalah penting, es krim fermentasi dapat membuka peluang usaha bagi mahasiswa, dan masyarakat pada umumnya.

1.3. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang yang telah diuraikan, dapat diperoleh beberapa rumusan masalah, sebagai berikut :

1. Kandungan dan manfaat apa saja yang terdapat dalam kulit pisang?
2. Bagaimana proses pembuatan es krim fermentasi kulit pisang?
3. Bagaimana prospek usaha dari es krim fermentasi kulit pisang?
4. Bagaimana pengelolaan usaha es krim fermentasi kulit pisang bagi mahasiswa?

1.4.LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan adanya usaha es krim fermentasi kulit pisang, diharapkan dapat memberikan luaran berupa:

- a. Es krim fermentasi kulit pisang sebagai produk baru kuliner yang penuh manfaat.
- b. Es krim fermentasi kulit pisang dapat mengurangi limbah kulit pisang.
- c. Masyarakat dapat mengetahui kandungan dan manfaat kulit pisang bagi kesehatan dan tubuh manusia.
- d. Es krim fermentasi kulit pisang dapat menjadi peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat pada umumnya.

1.5.TUJUAN PROGRAM

Tujuan yang ingin dicapai dari program yaitu:

- a. Mengetahui kandungan dan manfaat apa saja yang terdapat dalam kulit pisang.
- b. Mengetahui cara pembuatan es krim kulit pisang.
- c. Mengetahui prospek usaha es krim fermentasi kulit pisang.
- d. Mengetahui pengelolaan usaha es krim fermentasi kulit pisang bagi mahasiswa.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Limbah/sampah menjadi permasalahan besar di Indonesia. Kurangnya pengelolaan sampah menimbulkan dampak penumpukan tanpa ada tindak lanjut untuk menganggulangi permasalahan tersebut. Salah satu pendorong produksi limbah adalah industri berbahan dasar pisang, baik industri kecil, menengah, maupun berskala nasional. Limbah kulit pisang biasanya hanya dibuang begitu saja, padahal kulit pisang memiliki berbagai kandungan yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan kulit pisang antara lain, vitamin C, B kompleks, B6, karbohidrat, air, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, kalium, lutein, minyak nabati, serat, serotonin, dan anti-oksidan.

Manfaat kulit pisang bagi tubuh, antara lain:

- Sebagai penambah mood
- Sebagai pereda nyeri
- Mengatasi rasa gatal
- Mempercepat penyembuhan luka
- Mengobati sakit kepala
- Mengobati jerawat.

2.1. Analisis Produk

1. Nama dan jenis produk

Produk yang diusulkan yaitu “Estasi Kusang (Es krim fermentasi kulit pisang)”. Estasi Kusang adalah kuliner dalam bentuk es krim cup.

2. Prospek

Usaha es krim merupakan usaha yang cukup menjanjikan. Oleh karena hampir semua kalangan masyarakat, maka peluang memperoleh keuntungan dari usaha es krim cukup besar. Namun, es krim dengan bahan fermentasi kulit pisang belum ada di pasaran. Selain itu, penggunaan kulit pisang yang cenderung dianggap sampah dapat meminimalkan modal usaha.

3. Pesaing dan Peluang Pasar

Oleh karena belum adanya industri yang memproduksi es krim dengan bahan dasar fermentasi kulit pisang, maka belum ada pesaing produk yang akan diproduksi. Akan tetapi, pesaing berasal dari usaha es krim yang sudah lebih dulu memproduksi. Peluang ini dimanfaatkan untuk memulai usaha Estasi Kusang.

3.2.RENCANA ANGGARAN

A. Analisis Keuangan

a. Rancangan Biaya

Tabel 1. Rancangan Biaya

1.	Peralatan Penunjang PKM	Rp 2.940.000,00
2.	Biaya bahan habis pakai	Rp 4.515.000,00
3.	Perjalanan	Rp 880.000,00
4.	Lain-lain	Rp 800.000,00
5.	Gaji Karyawan	Rp 1.200.000,00
	Jumlah	Rp 10.335.000,00

b. Penyusutan Aktiva

Tabel 2. Penyusutan Aktiva

No	Nama Aktiva	Umur Ekonomis	Penyusutan Perbulan
1.	Peralatan/Investasi	3 tahun	Rp 24.500,00
Jumlah penyusutan perbulan			Rp 24.500,00

B. ANALISIS PENDAPATAN DAN KEUANGAN

Produksi 1 hari = 60 cup

Produksi 1 bulan = 1800 cup

Harga produk per satuan = Rp. 3.500,00

Hasil Penjualan 1 bulan = Rp 6.300.000,00

Total biaya habis pakai selama 1 bulan = Rp 4.515.000,00

Keuntungan tiap bulan adalah = Rp 6.300.000,00– Rp 4.515.000,00

= Rp 1.785.000,00

C. ANALISIS KELAYAKAN USAHA

1. Break Event Point (BEP)

BEP dalam satu bulan dapat dihitung sebagai berikut :

$$BEP_{\text{harga produksi}} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume Produksi}} = \frac{\text{Rp } 4.515.000,00}{1800} = 2.508,33$$

Artinya, pada tingkat harga sebesar Rp. 2.508,33 usaha ini berada pada titik impas..

2. *B/C Ratio*

$$B/C \text{ ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Operasional}} = \frac{\text{Rp}6.300.000,00}{\text{Rp} 4.515.000,00} = 1,39$$

B/C Ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,39 kali lipat.

3. *Return On Investmen (ROI)*

$$ROI = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{\text{Rp} 1.785.000,00}{\text{Rp} 6.300.000,00} \times \text{Rp} 100,00 = \text{Rp}28,33$$

Artinya, usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp 100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp 28,33.

4. Perhitungan Pengembalian Modal

$$\begin{aligned} \text{Pengembalian modal} &= \frac{\text{Keuntungan} + \text{Penyusutan}}{\text{Jumlah Modal Investasi}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp} 1.785.000,00 + \text{Rp}24.500,00}{\text{Rp} 2.940.000,00} \times 100\% = 61,55\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan kelayakan di atas, maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan profit untuk menjamin usaha.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1.Observasi Lapangan

Observasi lapangan meliputi pencarian rekan kerja, produsen olahan berbahan dasar pisang sebagai penyuplay bahan, serta persiapan alat dan bahan untuk keperluan produksi.

3.2.Pelaksanaan PKM

Secara garis besar, pelaksanaan PKM meliputi tahap produksi dan pemasaran.

1. Tahap produksi

Produksi es krim fermentasi kulit pisang meliputi pembuatan fermentasi kulit pisang dan pembuatan es krim.

➤ Pembuatan fermentasi kulit pisang

Alat dan bahan:

- Kulit buah pisang raja atau ambon 1 kg
- Taoge 2 ons
- Ragi roti 3 sdt
- Gula pasir 1 kg
- Air 6 lt
- Panci
- Penumbuk/blender
- Botol/jeligen yang telah disterilkan
- Gabus
- Kain saring/belacu
- Pipa plastik (diameter 1 cm)
- Pisau dan talenan

Cara membuat:

1. Membersihkan dan memotong kulit pisang
2. Merebus kulit pisang, lalu tiriskan
3. Menghaluskan kulit pisang dengan blender dan air 400 ml
4. Menyaring kulit pisang
5. Merebus taoge dengan air 1 lt
6. Menyaring dan memeras taoge
7. Mencampur sari kulit pisang dengan sari taoge

8. Mencampur air dan gula pasir sedikit demi sedikit sampai mencapai 6 lt
9. Memanaskan campuran selama 15 menit
10. Memasukkan 3sdt ragi roti yang telah dilarutkan dengan air hangat saat suhu turun
11. Memasukkan larutan ke dalam botol sampai penuh, lalu ditutup dengan gabus yang dilubangi untuk tempat pipa plastik
12. Membiarkan larutan selama 14 hari. Selama peragian, pipa plastik berbentuk U dimasukkan ke dalam air untuk menghalangi udara dari luar.

➤ Pembuatan es krim

Alat dan bahan (untuk 1000 ml fermentasi kulit pisang)

- Blender (atau alat pengocok lainnya)
- Freezer
- Panci
- Mangkuk
- Wadah es krim
- Kompor
- Sendok
- 2 lt cream/kepala susu
- 12 butir telur ayam
- 800 ml gula pasir
- 1000 ml fermentasi kulit pisang yang telah dipanaskan

Cara membuat:

Adonan 1

Terlebih dahulu memasak fermentasi kulit pisang dan gula pasir, kemudian aduk hingga gula larut dan mengental. Tambahkan garam, lalu aduk hingga rata dan sisihkan.

Adonan 2

Memasukkan kuning telur ke dalam mangkuk tahan panas dan letakkan diatas panci berisi air mendidih. Kemudian kocok dengan mixer hingga mengembang dan berwarna pucat.

Setelah itu campurkan adonan yang telah disisihkan tadi dengan adonan diatas secara bertahap sambil terus diaduk rata hingga bahan tercampur. Masukkan adonan ke dalam cup berisi 50 ml adonan, lalu bekukan dalam freezer.

Sekali pembuatan menghasilkan sekitar 3000 ml es krim, dan dimasukkan ke dalam cup berisi 50 ml. Hal ini berarti dalam sekali pembuatan menghasilkan 60 cup es krim.

3.3.Tahap pemasaran

Sebagai langkah awal pemasaran, es krim fermentasi kulit pisang akan dipasarkan di sekitar lingkungan Universitas Negeri Semarang.

BAB IV

BIAYA dan JADWAL KEGIATAN

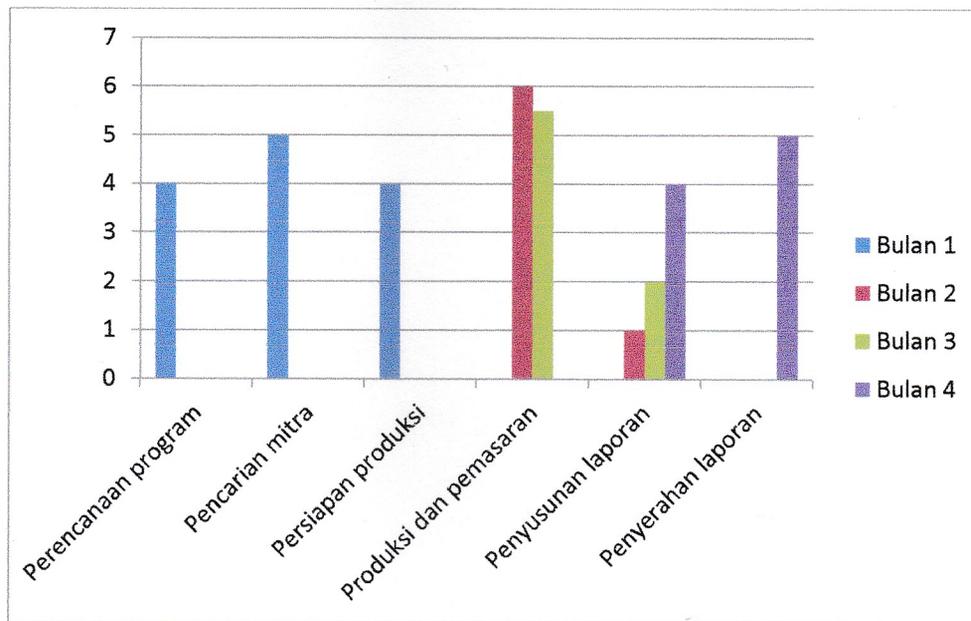
4.1. Anggaran Biaya

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	2.940.000
2.	Bahan habis pakai	4.515.000
3.	Perjalanan	880.000
4.	Lain-lain	2.000.000
	Jumlah	10.335.000

Rancangan biaya secara lengkap dapat dilihat di lampiran 2.

4.2. Jadwal Kegiatan

Kegiatan akan dilakukan selama 4 bulan dengan rincian sebagai berikut:



Daftar Pustaka

<http://manfaatdankandungan.blogspot.com/2013/04/manfaat-dan-kandungan-kulit-pisang.html>

http://www.academia.edu/7557668/PEMANFAATAN_LIMBAH_KULIT_PISANG_SEBAGAI_DONAT_TINGGI_KALSIUM_UNTUK_MEMINIMALISIR_KASUS_PENCEMARAN_LINGKUNGAN_AKIBAT_SAMPAH_DI_INDONESIA
Oleh DEPARTEMEN GIZI MASYARAKAT FAKULTAS EKOLOGI M
ANUSIA INSTITUT PERTANIAN BOGOR 2014

<http://id.wikihow.com/Membuat-Es-Krim>

Lampiran 1

DAFTAR RIWAYAT HIDUP KETUA

A. Biodata Diri

1. Nama Lengkap : Dwi Anggita Sukmawati
2. Tempat, Tanggal Lahir : Purbalingga, 28 April 1997
3. NIM : 4101415018
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FMIPA / Matematika / Pendidikan Matematika
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat email : d.anggita55@gmail.com
7. No. HP : 087737251126

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Kedungwuluh	SMP N 1 Kalimanah	MAN Purbalingga
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-1015

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 PKMK

Semarang, 7 Oktober 2015

Ketua,



Dwi Anggita Sukmawati
NIM 4101415018

Daftar Riwayat Hidup Anggota 1

A. Biodata Diri

1. Nama Lengkap : Manisha Elok Sholikhati
2. Tempat, Tanggal Lahir : Kudus, 11 Februari 1997
3. NIM : 4112315008
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FMIPA / Matematika / Statistika Terapan dan Komputasi
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat email : manisha.elok@yahoo.com
7. No. HP : 085643008295

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD 3 Bacin	SMP 3 Kudus	SMA 1 Bae Kudus
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKMK

Semarang, 7 Oktober 2015



Manisha Elok Sholikhati
NIM 4112315008

Daftar Riwayat Hidup Anggota 2

A. Biodata Diri

1. Nama Lengkap : Aditya Permana
2. Tempat, Tanggal Lahir : Blora, 18 Mei 1998
3. NIM : 4101415117
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FMIPA / Matematika / Pendidikan Matematika
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat email : aditiapermana98@gmail.com
7. No. HP : 085733909129

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 3 Karangboyo	SMP N 2 Cepu	SMA N 1 Cepu
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 PKMK

Semarang, 7 Oktober 2015



Aditya Permana
NIM 4101415117

Daftar Riwayat Hidup Anggota 3

A. Biodata Diri

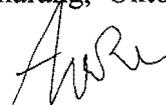
1. Nama Lengkap : Alif Aulia Rahman
2. Tempat, Tanggal Lahir : Brebes, 25 Juli 1997
3. NIM : 4101415004
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FMIPA / Matematika / Pendidikan Matematika
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat email : alifauliarahman9@gmail.com
7. No. HP : 085600332688

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Slati 1	SMP N 1 Ketanggungan	SMA N 1 Larangan Brebes
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 PKMK

Semarang, Oktober 2015



Alif Aulia Rahman
NIM 4101415004

Biodata Dosen Pembimbing

1. Nama Lengkap dan Gelar : Putriaji Hendikawati S.Si., M.Pd., M.Sc
2. NIP : 1198208182006042001
3. Jurusan / Fakultas : Matematika/FMIPA
4. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
5. E-mail : p_aji_unnes@yahoo.com
6. No. HP : 081315105543
7. Kode dosen nasional (NIDN) : 0018088202

Mengetahui,



Putriaji Hendikawati S.Si., M.Pd., M.Sc.
NIP. 1198208182006042001

Lampiran 2

Justifikasi Anggaran

a. Bahan Habis Pakai/*Variabel Cost* (VC)

Uraian	Vol	Satuan	Harga satuan	Total harga
a. Kulit pisang	5	Kg	Rp 25.000,00	Rp 125.000,00
b. Taoge	1	Kg	Rp 10.000,00	Rp 10.000,00
c. Ragi roti	5	Bks	Rp. 3.000,00	Rp 15.000,00
d. Gula pasir	35	Kg	Rp 12.000,00	Rp 420.000,00
e. Cup es krim	18	Slop	Rp 12.500,00	Rp 225.000,00
f. Cream	60	Lt	Rp. 57.000,00	Rp 3.420.000,00
g. Telur ayam	15	Kg	Rp 20.000,00	Rp 300.000,00
<i>Subtotal</i>				Rp 4.515.000,00
BAHAN HABIS PAKAI UNTUK 1 BULAN				Rp 4.515.000,00

b. Peralatan/Investasi

Uraian	Vol	Satuan	Harga/sat	JUMLAH
a.Panci	4	Buah	Rp 50.000,00	Rp 200.000,00
b.Blender	1	Buah	Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
c.Jeligen	2	Buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
d.Gabus	2	Buah	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
e.Kain saring	1	meter	Rp. 20.000,00	Rp 20.000,00
f.Pipa dan gelas plastik	2	Buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
g.Pisau dan talenan	2	Buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
g.Freezer	1		Rp. 1.500.000,00	Rp 1.500.000,00
h.Kompore	1	Buah	Rp 400.000,00	Rp 400.000,00
i.Mixer	1	Buah	Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
<i>Jumlah harga peralatan</i>				<i>Rp 2.940.000,00</i>
PERALATAN				Rp 2.940.000,00

Depresiasi / penyusutan inventaris/peralatan 10 % tiap tahun sehingga penyusutan

$$\text{tiap bulan} = \frac{10\% \times 2940000}{12} = 24.500$$

Jadi penyusutan untuk 1 bulan = Rp 24.500,00.

c. Perjalanan

	Uraian	Personal	Biaya	Jumlah
1.	Transport menuju tempat produksi	4	Rp 20.000,00	Rp 80.000,00
2.	Transport belanja bahan-bahan	4	Rp 100.000,00	Rp 400.000,00
3.	Transport pembuatan, penyebaran pamflet	4	Rp 50.000,00	Rp 200.000,00
4.	Distribusi barang		Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
<i>Jumlah</i>				Rp 880.000,00

d. Biaya Lain- Lain

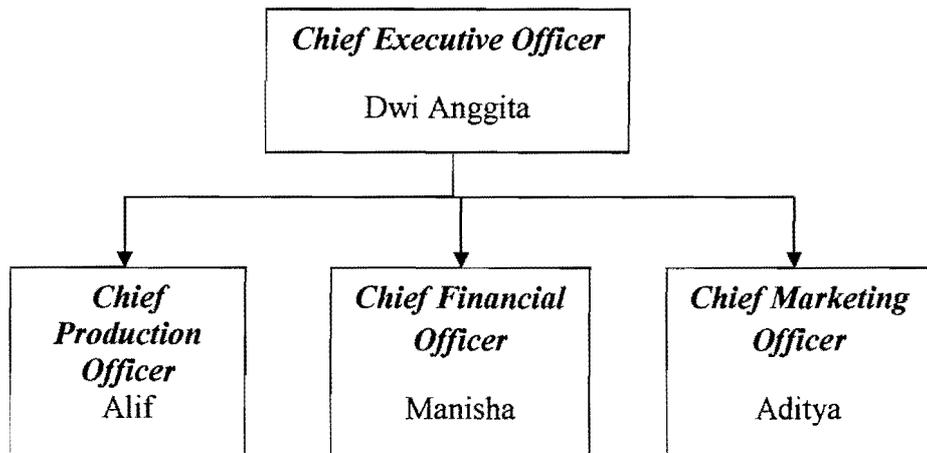
Uraian	Biaya
a. Penyusunan Laporan	Rp 450.000,00
b. Promosi	Rp 200.000,00
c. Dokumentasi	Rp 150.000,00
<i>Jumlah</i>	Rp 800.000,00

e. Beban Gaji Karyawan

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1.	Gaji Karyawan	2	Orang	Rp 600.000,00	Rp1.200.000,00
Total beban Gaji Karyawan					Rp1.200.000,00

Lampiran 3

Susunan Organisasi Kegiatan dan Pembagian Tugas



Tugas dan wewenang :

- **Chief Executive Officer (CEO)**
CEO bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran.
- **Chief Financial**
Chief Financial and Marketing Officer bertanggung jawab mengatur dan mengaudit seluruh kas yang masuk dan keluar serta membuat laporan keuangan.
- **Marketing Officer**
Bertanggung jawab melakukan survei pasar, membuat strategi pemasaran, menentukan harga jual suatu produk, melakukan promosi dan distribusi produk, serta memperluas pasar.
- **Chief Production Officer**
Chief Production Officer bertanggung jawab mengatur penyediaan bahan baku dan alat produksi, mengatur proses produksi, melakukan cek dan pemeliharaan alat-alat produksi serta menentukan kapasitas produksi.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)

Sekaran-Gunung Pati, Semarang

Kode Pos : 50229, Telp; (024)8508093, Email:
unnes@unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :Dwi Anggita Sukmawati

NIM :4101415018

Program study :Pendidikan Matematika

Fakultas :FMIPA

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan saya dengan judul: *ESTASI KUSANG (Es Krim Fermentasi Kulit Pisang)* yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 **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.

Mengetahui,
Pembantu Rektor/Ketua
Bidang kemahasiswaan,

Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si

NIP. 196012171986011001

Semarang, Oktober 2015

Yang menyatakan,

Ketua,



Dwi Anggita Sukmawati

NIM 410141501