



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
JUDUL PROGRAM**

**BROWNIES UNGU HIJAU COKLAT STRAWBERRY**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM Kewirausahaan**

Diusulkan oleh :

Devinta Intania C.E.P, 5302412031, ( Angkatan 2012 )

Mustika Andini, 5302412007, ( Angkatan 2012 )

Siti Su'indayah, 5302412029, ( Angkatan 2012 )

Ghea Octaviana Sari, 5401410107 ( Angkatan 2010 )

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SEMARANG**

**2015**

## Halaman Pengesahan

1. Judul Kegiatan : Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-P ( ) PKM-M ( ) PKM-KC  
Pilih salah satu (√) PKM-K ( ) PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Devinta Intania Charismayanti Eri Putri
  - b. NIM : 5302412031
  - c. Jurusan : Pendidikan Teknologi Informatika Dan Komputer
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah : Jalan Raya Bojong RT.02 / RW.03, Purbalingga
  - f. No Tel. / HP : 089665774343
  - g. Alamat email : [devintaniacep@gmail.com](mailto:devintaniacep@gmail.com)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Dwi Purwanti, Ah.T.,MS.
  - b. NIDN : 0020105906
  - c. Alamat Rumah : Jalan Anggun Selatan blok N26, Graha Estetika, Banyumanik, Semarang
  - d. No Tel. / HP : 085866167899
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 11.969.000,00
  - b. Sumber lain (sebutkan . . . ) : -
  - c. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 10 Juni 2015

Menyetujui  
Wakil Dekan atau Kegiatan  
Ketua Jurusan/Departemen/Program Studi/  
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

Ketua Pelaksana

(Drs. Suryono, M.T.)  
NIP. 195503161985031001

(Devinta Intania C.E.P.)  
NIM. 5302412031

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan /  
Direktur Politeknik/  
Ketua Sekolah Tinggi,

Dosen Pendamping

(Dr. Mashruki, M.Pd.)  
NIP. 196205081988031002

(Dra. Dwi Purwanti, Ah.T.,MS.)  
NIDN. 0020105906

## DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
JUDUL.....	1
LATARBELAKANG MASALAH.....	1-3
RUMUSAN MASALAH.....	3
TUJUAN.....	4
LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	4
KEGUNAAN.....	4-5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5-7
METODE PELAKSANAAN.....	7-12
JADWAL KEGIATAN.....	12
RANCANGAN BIAYA.....	13-15
DAFTAR PUSTAKA.....	16
LAMPIRAN.....	17
1) BIODATA KETUA serta ANGGOTA KELOMPOK.....	17-18
2) BIODATA DOSEN PENDAMPING.....	19
3) GAMBARAN TEKNOLOGI.....	20

## **A. Judul Program**

Brownies Ungu Dengan Hijau Coklat Strawberry

## **B. Latar Belakang Masalah**

Indonesia dikenal sebagai negara yang subur dan kaya akan sumberdaya alam. Sebagai negara dengan wilayah daratan yang luas, Indonesia memiliki hasil sumberdaya alam yang melimpah. Dari bidang pertanian, Indonesia memiliki kekayaan dari hasil tanaman, misalnya ubi ungu, kacang hijau, dan buah strawberry. Serta hasil perkebunan seperti pohon coklat.

Ubi ungu adalah salah satu bahan makanan yang penting bagi tubuh. Meski jenis makanan ini terkesan kampung, namun manfaat yang dikandungnya melebihi makanan modern yang ada di perkotaan, karena pigmen warna ungu pada ubi tersebut bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menangkal racun yang masuk ke dalam tubuh, membantu oksidasi dalam tubuh, dan juga menghambat penggumpalan sel-sel darah. Ubi ungu juga mampu bertindak sebagai antikanker karena terdapat zat aktif didalamnya yang dinamakan selenium dan iodin sekitar dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi lain. Selain itu, ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi, prebiotik, kadar Glycemic Index rendah, dan oligosakarida. Jadi ubi ungu sangat baik untuk dikonsumsi. Kandungan lainnya adalah protein, lemak, serat kasar dan abu. Secara umum, ubi ungu merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Selain itu, ubi yang rasanya manis ini mengandung vitamin A, vitamin C, vitamin B1, dan riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi ini di antaranya mengandung zat besi dan kalsium. Dengan karbohidrat yang dikandungnya ubi ungu dapat digunakan sebagai bahan pengganti beras dalam memberikan asupan karbohidrat bagi tubuh. Namun, tidak semua kalangan mengkonsumsi ubi ungu karena pada umumnya masyarakat, khususnya di Pulau Jawa terbiasa mengkonsumsi beras sebagai makanan pokoknya. Ubi ungu hanya mereka konsumsi untuk makanan kecil pendamping kopi ataupun teh. Padahal jika kita telusuri lebih jauh, ubi ungu juga kaya akan karbohidrat dengan harga yang lebih terjangkau dan rasa yang lezat jika kita pandai mengolahnya, dan lagi jika ditambah penampilan yang lebih menarik.

Selain ubi ungu, tanaman yang memiliki manfaat besar lainnya adalah kacang hijau. Kacang hijau dikenal sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau juga mengandung mineral berupa kalsium dan fosfor yang sangat baik untuk pertumbuhan tulang, khususnya pada anak – anak dalam masa pertumbuhan. Selain itu kacang hijau juga mengandung lemak, namun lemak yang dikandungnya ini merupakan lemak tak jenuh. Dengan kadar lemak yang demikian rendah menjadikan berbagai olahan dengan bahan kacang hijau lebih tahan lama dan tidak berbau. Selain rasanya yang lezat, serat yang terkandung dalam biji kacang hijau juga sangat baik untuk pencernaan dan mencegah kolesterol jahat, serta dapat membantu mengobati berbagai penyakit, seperti hipertensi, TBC, menstabilkan asam lambung, menurunkan demam, dan bermanfaat pula dalam bidang kecantikan seperti menghilangkan jerawat dan bintik hitam. Begitu banyaknya manfaat dari kacang hijau bagi tubuh menjadikan jenis tanaman ini sangat baik untuk dikonsumsi.

Strawberry merupakan buah yang sangat digemari oleh masyarakat, karena selain rasanya yang enak, bentuknya yang manis pun menjadi daya tarik utama dari buah mungil ini. Namun meskipun ukurannya kecil, strawberry memiliki kandungan manfaat yang begitu besar bagi tubuh. Adapaun manfaatnya yaitu, mengandung vitamin C, membuat kulit halus, mencegah penuaan, menurunkan tekanan darah, serta mengandung ellagic yang dapat membantu mengatasi kanker. Buah ini juga mengandung antioksidan yang cukup tinggi. Sangat baik pula untuk penderita diabetes karena gula yang dikandungnya hanya sedikit. Dengan manfaat yang besar, buah ini menjadi digemari dan baik untuk dikonsumsi.

Cokelat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma cacao*). Makanan yang lezat sehingga sangat digemari ini ternyata juga memiliki segudang manfaat. Banyak orang memakan coklat untuk menghilangkan stres dan meningkatkan energi, sehingga dapat memperlambat proses penuaan. Namun banyak juga fenomena yang beredar bahwa coklat tidak baik dikonsumsi oleh wanita yang telah mengalami menstruasi. Padahal, Kandungan magnesium coklat bisa menurunkan risiko sindrom terkait menstruasi, seperti kram perut. Kemudian, banyak pula orang tua yang melarang anak – anak mereka untuk memakan coklat karena menyebabkan sakit gigi. Namun menurut penelitian, cocoa dalam coklat mengandung zat yang dapat membunuh bakteri

penyebab karang gigi, sehingga dapat disimpulkan bahwa coklat aman untuk gigi. Selain itu coklat juga memiliki antioksidan yang efektif menangkal radikal bebas penyebab penyakit kanker. Coklat merupakan makanan alami yang sangat bermanfaat bagi tubuh dengan rasa yang lezat.

Brownies merupakan kue yang sangat diminati masyarakat. Variasi tampilan dan ukuran merupakan kunci untuk dapat bersaing dengan kue – kue lain yang marak bermunculan belakangan ini. Tingginya persaingan bisnis brownies saat ini karena kue coklat sangat digemari masyarakat, baik dewasa maupun anak – anak. Tak heran, karena mengingat kue yang dominan terbuat dari coklat mampu menarik minat tiap orang untuk mencicipinya dengan sekali pandang. Dengan banyaknya brownies yang dominan dengan coklat maka perlu diciptakan variasi tampilan, ukuran bahkan rasa. Brownies dengan bahan dasar ubi ungu mampu merubah rasa dan tampilan brownies – brownies lain yang umumnya dominan dengan coklat, namun tetap memiliki sentuhan warna coklat sebagai ciri khas kue brownies.

### **C. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana membuat ubi menjadi produk olahan Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry yang disukai masyarakat dari semua kalangan?
2. Bagaimana agar produk tersebut dapat bertahan lama dan tidak berbau busuk ?
3. Bagaimana sistem pemasaran dari produk olahan brownies ubi ungu dengan saus kacang hijaubertabur coklat dan butiran berry segar ini?
4. Apakah produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini memiliki prospek yang baik untuk usahajangka panjang?

#### **D. Tujuan Program**

1. Menciptakan produk olahan Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry berbahan dasar ubi ungu dengan tampilan yang lebih menarik agar disukai masyarakat dari semua kalangan.
2. Menjadikan produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry dapat bertahan dalam jangka waktu panjang dan tidak berbau busuk.
3. Memperkenalkan produk olahan brownies ubi ungu dengan saus kacang hijau di kalangan masyarakat.
4. Menganalisa keberhasilan dari penjualan produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini.

#### **E. Luaran Yang Diharapkan**

1. Dapat mengembangkan produk olahan brownies ubi ungu dengan saus kacang hijau bertabur coklat dan butiran berry segar dengan tampilan yang menarik serta berkabohidrat tinggi dan digemari masyarakat dari semua kalangan.
2. Dapat meningkatkan jangka waktu konsumsi produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry sehingga tidak cepat busuk dan berbau.
3. Dapat mengembangkan peluang bisnis produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry dengan cara memasarkannya pada semua lapisan masyarakat.
4. Dapat menambah tingkat konsumsi ubi ungu, kacang hijau, coklat dan buah strawberry yang kaya gizi di kalangan masyarakat.

#### **F. Kegunaan Program**

- a. Untuk Mahasiswa
  1. Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam hal kewirausahaan.
  2. Mengembangkan jiwa wirausaha, kreativitas, inovasi, kompetitif, kemandirian, dan kerjasama yang baik di kalangan mahasiswa.
  3. Melatih mahasiswa agar dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat Indonesia sehingga mengurangi jumlah pengangguran.

b. Untuk Masyarakat

1. Menciptakan lapangan kerja baru dengan memproduksi produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry.
2. Meningkatkan konsumsi ubi ungu yang sangat penting bagi kesehatan.
3. Menambah keanekaragaman produk makanan.

**G. Gambaran Umum Rincian**

1. Brownies Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Hijau

Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry merupakan brownies dengan bahan dasar menggunakan ubi. Ubi yang di gunakan adalah ubi ungu. Penggunaan ubi ungu untuk bahan dasar pembuatan brownies ini ditinjau dari segi kualitas dan kuantitasnya. Dari segi kualitas, ubi ungu memiliki kandungan gizi seperti serat pangan alami yang tinggi, prebiotik, kadar Glycemic Index rendah, dan oligosakarida. Sementara dari segi kuantitas, ubi ungu tersedia dalam jumlah yang cukup besar dan mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Ubi ungu ini akan menciptakan warna ungu pada brownies sehingga tampak lebih menarik dan unik. Paduan saus kacang hijau yang padat dan kental akan memberi warna hijau pekat pada brownies tersebut. Tak lupa penambahan taburan coklat padat dan butiran berry segar untuk topping akan menambah animo masyarakat untuk mencicipinya.

2. Daya Tahan Produk

Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry memiliki daya tahan seperti brownies – brownies pada umumnya yakni selama 4-5 hari sejak tanggal pembuatan. Namun dapat diperpanjang dengan peletakan brownies ini di dalam kulkas. Saus kacang hijau akan dibuat dalam bentuk padat, atau dibekukan agar tidak mudah busuk dalam waktu yang singkat, Namun jika hanya untuk disajikan dalam suatu acara dan dalam jangka waktu pendek, maka saus kacang hijau dapat dibuat dalam bentuk cair kental tanpa perlu dibekukan.

### 3. Keunggulan Produk

Brownies ubi ungu dengan saus kacang hijau bertabur coklat dengan butiran berry segar ini mempunyai keunggulan dalam kandungan, yaitu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi sebagai daya tahan tubuh dan pengganti beras untuk memberi asupan karbohidrat bagi tubuh. Disamping kandungan gizinya yang baik, Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini juga memiliki kualitas rasa yang tidak kalah dibandingkan brownies – brownies lainnya yang beredar di pasaran. Sedangkan dari segi bentuk, brownies ini mempunyai warna ungu yang menarik dan unik karena didapat dari bahan dasarnya sendiri yaitu ubi ungu dan saus kacang.hijau yang padat kental serta taburan coklat yang memberi sentuhan warna coklat pada permukaannya dan buah strawberry yang membuat tampilan brownies ini tampak segar. Tak lupa dari segi harga, brownies ubi ungu dengan saus kacang hijau ini mudah didapat dengan harga yang sangat terjangkau karena terbuat dari bahan dasar ubi ungu dan kacang hijau yang mudah didapat dengan harga yang terjangkau pula.

### 4. Peluang Pasar

Saat ini di pasaran sudah banyak kue brownies dengan berbagai macam rasa dan tampilan yang beredar, Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini akan menjadi produk baru yang menarik karena menawarkan kreasi tampilan dan rasa serta terjangkaunya harga yang meningkatkan daya tarik dan animo masyarakat dari semua kalangan untuk mencicipinya. Oleh karena itu, tidak menutup peluang program ini akan menjadi lahan usaha yang memiliki prospek baik dalam jangka panjang dan dapat bersaing dengan kue-kue lain yang telah lama dikenal masyarakat.

## 5. Rencana Harga Penjualan Produk

Rencana harga produk per kotak Rp. 68.000,00, dengan periode 3 kali produksidengan jumlah 50 kotak per produksi, sehingga total 150 kotak.

Jumlah penjualan	Rp. 10.200.000,00
Bahan habis pakai	Rp. 4.814.000,00
Biaya tetap	Rp. 4.955.000,00
Laba	Rp. 10.200.000,00 – Rp. 9.769.000,00 = Rp. 431.000,00
R/C	$\frac{\text{Rp. 10.200.000,00}}{\text{Rp. 9.769.000,00}} = 1,04$
Payback Periode	$\frac{\text{Rp. 10.200.000,00} \times 1 \text{ tahun}}{\text{Rp. 431.000,00}} = 23,6$
BEP produksi	$\frac{\text{Rp. 11.969.000,00}}{\text{Rp. 10.200.000,00}} = 1,17 \text{ siklus}$

## H. Metode Pelaksanaan

### a. Barang Habis Pakai

#### 1. Bahan Brownies:

- Ubi jalar ungu
- Telur ayam
- Tepung terigu
- Margarin
- Gula pasir
- Coklat padat
- Kacang hijau
- Vanili
- Baking powder
- Susu bubuk
- Daun pandan
- Buah Strawberry

## 2. Bahan Saus Kacang Hijau

- Kacang hijau
- Air
- Gula merah
- Gula pasir
- Kelapa parut
- Tepung maizena
- Daun pandan

## 3. Bahan Pengemas

- Kotak plastik mika
- Kertas label
- Staples

## 4. Barang lain

- Gas

### b. Barang Tetap

- Kompor
- Tabung gas
- Oven
- Seperangkat mixer
- Blender
- Loyang adonan
- Panci stainless
- Panci teflon
- Parutan kelapa
- Parutan coklat
- Saringan tepung
- Gelas ukur
- Timbangan
- Pengaduk kayu

- Pengaduk plastik
- Sendok
- Baskom plastik
- Pisau stainless
- Nampan plastik
- Stapler
- Gunting

c. Proses Produksi

Langkah pertama, membuat adonan brownies. Ubi jalar ungu dikukus dengan panci stainless hingga matang dan lunak, kemudian memanaskan margarin dengan panci teflon hingga leleh. Seraya menunggu ubi matang dan margarin tersebut leleh, membuat adonan dengan mencampur telur, gula pasir, garam, dan vanili, kemudian mengocoknya dengan mixer hingga mengembang. Setelah margarin leleh, api dimatikan dan margarin tersebut didiamkan selama beberapa menit sampai tidak terlalu panas. Kemudian mencampurkan tepung terigu, baking powder dan susu bubuk dalam baskom plastik. Selanjutnya mengayaknya diatas adonan yang sedang dikocok agar tercampur rata. Seraya menunggu adonan tercampur rata, mendidihkan air untuk merebus kacang hijau, Setelah air mendidih, kacang hijau dimasukan dalam air mendidih tersebut, panci ditutup dan menunggu sampai kacang hijau sedikit lunak. Setelah ubi matang dan lunak, kemudian menghaluskannya dalam keadaan panas menggunakan blender dengan menambahkan sedikit air. Serambi menunggu ubi halus, margarin leleh yang sudah tidak terlalu panas dituangkan ke dalam adonan. Setelah adonan mengembang, maka mixer dimatikan. Kemudian melanjutkan proses menghaluskan ubi.

Setelah semua ubi halus dan ditempatkan dalam baskom plastik, mixer dinyalakan lagi. Kemudian mencampurkan ubi yang telah halus sedikit demi sedikit ke dalam adonan yang telah mengembang. Selanjutnya menunggu hingga semua ubi tercampur rata dengan adonannya. Setelah tercampur rata, mixer dimatikan. Kacang hijau yang telah sedikit lunak ditiriskan dan kemudian dicampurkan ke dalam adonan. Adonan diaduk rata dengan

pengaduk plastik. Kemudian menyiapkan loyang yang diolesi dengan margarin dan dialasi dengan kertas roti. Oven dipanaskan terlebih dahulu. Terakhir menuangkan adonan dalam loyang tersebut secara merata, dan mengukusnya hingga matang. Setelah matang dan empuk, api dimatikan, dan loyang diangkat dari oven. Kemudian brownies yang telah matang dikeluarkan dari loyang, dan didiamkan beberapa saat pada nampan plastik yang dialasi kertas roti agar dingin, atau tidak terlalu panas.

Langkah kedua, membuat saus kacang hijau. Kelapa dikupas kulitnya dan diparut untuk dibuat santan. Ampas kelapa parut disaring sambil diremas – remas dan disiram air bersih pada baskom plastik hingga menjadi santan. Kacang hijau direbus dalam air mendidih seperti yang telah dilakukan pada proses perebusan kacang hijau untuk campuran adonan brownies diatas. Kemudian memasukan gula merah, pandan, dan garam. Santan kemudian dituangkan ke dalam rebusan kacang hijau seraya di aduk dengan pangaduk kayu. Kemudian menambahkan gula pasir jika kurang manis. Selanjutnya memasukan tepung maizena dan mengaduknya dengan cepat sampai mengental. Terakhir mematikan apinya. Saus kacang hijau yang telah mengental didiamkan beberapa saat sampai tidak terlalu panas.

Langkah ketiga, menuangkan saus kacang hijau ke kue brownies. Sebenarnya pada tahap ini ada 2 cara yang dapat dilakukan. Pertama, jika menginginkan brownies disajikan dengan saus kacang hijau yang padat dan lebih tahan lama, maka yang dilakukan adalah menuangkan saus kacang hijau ke permukaan brownies secara merata, kemudian menaburi dengan parutan coklat padat untuk toppingnya secara merata pula dan menambahkan potongan buah strawberry segar di sisi tengah permukaan (ukuran potongan kecil). Selanjutnya memasukan Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ke dalam freezer untuk proses pembekuan. Kedua, jika menginginkan brownies disajikan dengan saus kacang hijau yang masih kental dan untuk konsumsi dalam jangka waktu pendek, maka yang dilakukan hanya menuangkan saus kacang hijau ke permukaan brownies secara merata, dan menaburinya dengan parutan coklat padat secara merata pula, serta menambahkan potongan buah strawberry segar tanpa perlu memasukannya dalam freezer untuk proses pembekuan.

Langkah keempat, pengemasan Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry. Menyiapkan tempat untuk kemasannya yaitu kotak plastik mika berukuran kecil yang telah ditempel label produksi. Brownies yang telah beku dikeluarkan dari freezer, kemudian dipotong rapi sesuai ukuran kotak kemasan. Demikian pula brownies dengan saus kacang hijau yang masih kental, langsung dipotong rapi sesuai ukuran kotak kemasan. Terakhir memasukan potongan – potongan Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ke dalam kotak kemasannya dan menutup kotak kemasan dengan cara merapatkan kedua sisinya menggunakan stepler dan memasukan ke dalam tas plastik agar tidak mudah terkena debu.

d. Strategi Pemasaran

1. Produk

Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry merupakan produk yang kaya akan kandungan gizi serta menarik dengan rasa yang lezat dan dapat meningkatkan selera masyarakat untuk mengkonsumsi ubi ungu.

2. Harga Jual

Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini akan dijual dengan harga yang sangat terjangkau sehingga semua lapisan masyarakat dapat menikmati makanan yang kaya gizi ini.

3. Distribusi

Produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini akan dipasarkan di kota Semarang, Purbalingga, Purwokerto dan sekitarnya dengan membidik kantin-kantin sekolah, warung – warung ataupun pasar-pasar tradisional, minimarket dan supermarket serta jika dimungkinkan akan dibuka cabang – cabang toko di masing – masing kota tersebut.

#### 4. Promosi

Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry merupakan produk kue brownies yang kaya akan gizi dan karbohidrat yang cukup sehingga baik bagi kesehatan semua orang. Ditambah dengan taburan coklat dan butiran berry segar yang mempercantik tampilan brownies ini. Usaha menarik parakonsumen dapat menggunakan informasi dari mulut ke mulut, pamphlet – pamphlet sebagai promosi pengenalan produk. Dapat pula melalui siaran iklan di radio ataupun televisi, serta menggunakan teknologi informatika berupa internet. Untuk itu perlu disiapkan website yang dapat diakses oleh semua konsumen, sehingga produk ini dapat dikenal diseluruh dunia. Website ini dirancang untuk melayani para konsumen serta pemesanan online. Para konsumen dapat memesan melalui website gratis ini dengan mencantumkan nama, alamat, dan jumlah barang yang akan dipesan.

#### 5. Pengemasan

Produk Brownies Ungu Hijau Coklat Strawberry ini dikemas dengan menggunakan kotak plastik mika berukuran kecil serta dibungkus tas plastik untuk menjaga agar lebih fleksibel dan terhindar dari kuman ataupun debu dan akan ditambah dengan label yang menarik pula.

### I. Jadwal Pelaksanaan Program

No.	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
1.	Studi Pustaka	X	X	X													
2.	Penyiapan alat dan bahan	X		X		X		X		X		X					
3.	Pelaksanaan program	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
4.	Pembahasan											X	X	X			
5.	Pembuatan laporan														X	X	X

## J. Rancangan Biaya

### 1. Bahan Baku Habis Pakai

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1.	Ubi jalar ungu	38 kg	Rp. 5.000,00	Rp. 190.000,00
2.	Telur	38 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 570.000,00
3.	Tepung terigu	38 kg	Rp. 8.000,00	Rp. 304.000,00
4.	Margarin	34 kg	Rp. 6.000,00	Rp. 228.000,00
5.	Gula pasir	45 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 675.000,00
6.	Coklat padat	75 ons	Rp. 10.000,00	Rp. 750.000,00
7.	Vanili	75 sachet	Rp. 300,00	Rp. 22.500,00
8.	Backing powder	15 bungkus	Rp. 2.000,00	Rp. 30.000,00
9.	Susu bubuk	50 bungkus	Rp. 3.000,00	Rp. 150.000,00
10.	Daun pandan	10 ikat	Rp. 1.000,00	Rp. 10.000,00
11.	Buah strawberry	15 pak	Rp. 30.000,00	Rp. 450.000,00
12.	Kacang hijau	13 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 195.000,00
13.	Air bersih	5 galon	Rp. 13.000,00	Rp. 65.000,00
14.	Gula merah	6 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 90.000,00
15.	Kelapa parut	25 buah	Rp. 4.000,00	Rp. 100.000,00
16.	Tepung maizena	15 bungkus	Rp. 3.500,00	Rp. 52.500,00
17.	Kotak plastik mika	150 pcs	Rp. 1.000,00	Rp. 150.000,00
18.	Kertas label	30 lembar	Rp. 1.000,00	Rp. 30.000,00
19.	Staples	2 dus	Rp. 1.000,00	Rp. 2.000,00
20.	Isi gas tabung 12 Kg	10 tabung	Rp. 75.000,00	Rp. 750.000,00
<b>Jumlah</b>				<b>Rp. 4.814.000,00</b>

## 2. Peralatan Penunjang

No.	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1.	Kompor	2	Rp. 380.000,00	Rp. 760.000,00
2.	Oven	2	Rp. 250.000,00	Rp. 500.000,00
3.	Mixer	2	Rp.350.000,00	Rp. 700.000,00
4.	Blender	1	Rp. 400.000,00	Rp. 400.000,00
5.	Loyang 18x18x5 cm	4	Rp. 40.000,00	Rp. 160.000,00
6.	Panci stainless	2	Rp. 200.000,00	Rp. 400.000,00
7.	Panci teflon	2	Rp. 300.000,00	Rp. 600.000,00
8.	Parutan kelapa	2	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
9.	Parutan coklat	2	Rp. 10.000,00	Rp. 20.000,00
10.	Saringan tepung	2	Rp. 5.000,00	Rp. 10.000,00
11.	Gelas ukur	2	Rp. 7.000,00	Rp. 14.000,00
12.	Timbangan	1	Rp. 85.000,00	Rp. 85.000,00
13.	Pengaduk kayu	2	Rp. 5.000,00	Rp. 10.000,00
14.	Pengaduk plastik	10	Rp. 2000,00	Rp. 20.000,00
15.	Sendok	1 dosin	Rp. 12.000,00	Rp. 12.000,00
16.	Baskom plastik	5	Rp. 8.000,00	Rp. 40.000,00
17.	Nampan plastik	5	Rp. 12.000,00	Rp. 60.000,00
18.	Pisau stainless	3	Rp. 15000,00	Rp. 45.000,00
19.	Stapler	3	Rp. 3.000,00	Rp. 9.000,00
20.	Gunting	3	Rp. 10.000,00	Rp. 30.000,00
21.	Tabung Gas	3	Rp. 350.000,00	Rp. 1.050.000,00
<b>Jumlah</b>				<b>Rp. 4.955.000,00</b>

## 3. Perjalanan

No.	Keperluan	Biaya
1.	Transportasi lokal 30 hari x Rp 20.000,00 x pp(2)	<b>Rp. 1.200.000,00</b>

## 4. Keperluan lain

No.	Keperluan	Biaya
1.	Promosi	Rp. 500.000,00
2.	Kesekretariatan	Rp. 200.000,00
3.	Dokumentasi	Rp. 300.000,00
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 1.000.000,00</b>

## 5. Rekapitulasi Biaya

No.	Keperluan	Biaya
1.	Bahan habis pakai	Rp. 4.814.000,00
2.	Peralatan	Rp. 4.995.000,00
3.	Transportasi	Rp. 1.200.000,00
4.	Keperluan lain	Rp. 1.000.000,00
<b>Total Biaya Keseluruhan</b>		<b>Rp. 11.969.000,00</b>

**K. Daftar Pustaka**

<http://resepmasakanlengkap.blogspot.com/2011/03/brownies-kukus-ubi-manis-ungu.html>

[http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Pembicaraan:Kacang\\_hijau&action=edit&redlink=1](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Pembicaraan:Kacang_hijau&action=edit&redlink=1)

<http://carapedia.com/search?keyword=CARA+MEMBUAT+BUBUR+KACANG+HIJAU&organicform=1>

<http://infosehatdancantik.blogspot.com/2011/06/manfaat-ubi-jalar-ungu-bagi-kesehatan.html>

<http://www.seputarduniawanita.com/2011/07/manfaat-kacang-hijau.html>

<http://ngenee.blogspot.com/2015/05/seribu-manfaat-kacang-hijau-bagi.html>

[http://id.wikipedia.org/wiki/Ubi\\_jalar](http://id.wikipedia.org/wiki/Ubi_jalar)

[http://id.wikibooks.org/wiki/Resep:Bubur\\_Kacang\\_Hijau](http://id.wikibooks.org/wiki/Resep:Bubur_Kacang_Hijau)

<http://www.solopos.com/?s=UBI+UNGU+BERMANFAAT+BAGI+KESEHATAN>

**L. Lampiran**

## 1) Biodata Pelaksana Kegiatan

## Ketua Pelaksana

- a. Nama Lengkap : Devinta Intania Charismayanti Eri Putri
- b. NIM : 5302412031
- c. Jurusan : Pendidikan Teknologi Informatika dan Komputer (S1)
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Alamat Rumah : Jalan Raya Bojong RT.02 / RW.03, Bojong,  
Purbalingga
- f. No Tel. / HP : 089665774343
- g. Email : [devintniacep@gmail.com](mailto:devintniacep@gmail.com)

Ketua

Devinta Intania C.E.P  
NIM. 5202412031

## Anggota Pelaksana 1

- a. Nama Lengkap : Mustika Andini
- b. NIM : 5302412007
- c. Jurusan : Pendidikan Teknologi Informatika dan Komputer (S1)
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Alamat Rumah : Desa Lumbir RT.01 / RW.05, Banyumas
- f. No Tel. / HP : 087837147042
- g. Email : [mustikaandini99@yahoo.com](mailto:mustikaandini99@yahoo.com)

Anggota 1

Mustika Andini  
NIM. 5302412007

## Anggota Pelaksana 2

- a. Nama Lengkap : Siti Su'indayah
- b. NIM : 5302412029
- c. Jurusan : Pendidikan Teknologi Informatika dan Komputer (S1)
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Alamat Rumah : Desa Trikoyo RT.04/RW.04, Jaken, Pati
- f. No Tel. / HP : 085741480369
- g. Email : [suin14.ss@gmail.com](mailto:suin14.ss@gmail.com)

## Anggota 2

Siti Su'indayah  
NIM. 5302412029

## Anggota Pelaksana 3

- a. Nama Lengkap : Ghea Octaviana Sari
- b. NIM : 5401410107
- c. Jurusan : Tata Boga
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Alamat Rumah : Perum. Korpri, Jalan bima 1 B1 no.20 RT.01 /  
RW.04, Pasekaran, Batang
- f. No Tel. / HP : 085742426080
- g. Email : -

## Anggota 3

Ghea Octaviana Sari  
NIM. 5401410107

## 2) Nama dan Biodata Dosen Pendamping

- a. Nama Lengkap : Dra. Dwi Purwanti, Ah.T.,MS.
- b. NIP : 0020105906
- c. Alamat Rumah : Jalan Anggun Selatan blok N26, Graha Estetika,  
Banyumanik, Semarang
- d. No Tel. / HP : 085866167899

Dosen Pembimbing

Dra. Dwi Purwanti, Ah.T.,MS.  
NIDN. 0020105906

3) Gambaran teknologi yang diterapkan

