PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM
***PURPLE DOUGHNUT* : DIVERSIFIKASI PANGAN DARI UBI JALAR YANG KAYA MANFAAT DAN RAMAH KANTONG**

BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

Siti Nur Endah	7211413056/2013
Megasari Dwi Kartika	7211413033/2013
Ari Ni'matun Nashihah	7101414068/2014
Uki Indri Puspita	7211413058/2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan	: Purple Doughnut : Diversifikasi Pangan dari Ubi Jalar yang Kaya Manfaat dan Ramah Kantong
2. Bidang Kegiatan	: PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: Siti Nur Endah
b. NIM	: 7211413056
c. Jurusan/Prodi	: Akuntansi/Akuntansi A 2013
d. Universitas	: Universitas Negeri Semarang
e. Alamat Rumah dan No Telp./HP	: Bojongsari, Rt. 01 Rw. 01, Kecamatan Bojongsari, Kabupaten Purbalingga
f. Alamat email	: sitinurendah20@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan	: 3 (Tiga) orang
5. Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap dan Gelar	: Drs. Asrori, MS
b. NIDN	: 0005056015
c. Alamat Rumah dan No Telp./HP	: Jl. Kelinci Raya No. 114 A Semarang/083842552500
6. Biaya Kegiatan Total	
a. DIKTI	: Rp. 7.470.000
b. Sumber Lain	: -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan	: 3 (Tiga) bulan

Semarang, Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Drs. Fachrurrozie, M. Si
NIP. 196206231989011001

Ketua Pelaksana,

Siti Nur Endah
NIM. 7211413056

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dr. Rahmbang Budi Raharjo, M. Si
NIP. 19601217198601100

Dosen Pendamping,

Drs. Asrori, MS
NIDN. 0005056015

ii

DAFTAR ISI

Sampul i
Pengesahan ii
Daftar Isi iii
Ringkasan iv
PENDAHULUAN
A. Latar Belakang 1
B. Perumusan Masalah 1
C. Tujuan Program 2
D. Luaran yang Diharapkan 2
E. Kegunaan Program 2
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA
A. Analisis Produk 3
B. Analisis Pemasaran 3
C. Analisis Operasional 4
METODE PELAKSANAAN
A. Identifikasi Masalah 6
B. Menentukan Tujuan 6
C. Analisis Kebutuhan 6
D. Perancangan dan Pelaksanaan Program 6
E. Pemasaran 7
F. Distribusi 8
G. Evaluasi 8
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN
A. Biaya 9
B. Jadwal Kegiatan Program 9
LAMPIRAN - LAMPIRAN
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pendamping 10
Lampiran 2. Anggaran Kegiatan 16
Lampiran 3. Gambar Produk *Purple Doughnut* 17
Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas 18
Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan 19

RINGKASAN

Purple Doughnut adalah usaha yang didirikan sebagai hasil modifikasi dan diversifikasi pangan dengan bahan baku ubi jalar ungu. Penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan baku dilatarbelakangi karena banyaknya zat gizi yang terkandung didalamnya dibandingkan dengan jenis umbian lain. Ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai obat kanker karena di dalamnya terdapat zat aktif yang dinamakan selonium dan iodin. Ubi jalar ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi daibanding beberapa varietas blueberry, yang juga dapat bermanfaat untuk mendorong kelancaran peredaran darah. Jenis umbi-umbian ini juga mengandung betakaroten. Semakin pekat warna ubi jalar, maka semakin banyak kandungan betakaroten yang ada di dalamnya.

Karena banyaknya khasiat yang ada di dalam ubi jalar ungu tersebut, penulis berinisiatif menggunakannya sebagai bahan baku pembuatan donat yang pada umumnya menggunakan bahan baku tepung terigu. Diharapkan usaha ini akan berkembang, mengingat masih belum ada usaha serupa yang dapat menjadi pesaing. Selain itu, donat dengan bahan baku ubi ungu diharapkan akan dapat menekan biaya produksi sehingga penulis dapat menjual produk tersebut dengan harga yang relatif rendah dibanding dengan donat pada umumnya sehingga dapat menjadi alternatif jajanan masyarakat yang ramah kantong.

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia terdapat banyak jenis tanaman yang sangat berguna, baik untuk kesehatan maupun untuk keperluan lainnya. Akan tetapi seringkali manusia kurang memanfaatkannya, salah satunya yaitu ubi jalar. Biasanya ubi jalar hanya diolah sebagai makanan selingan. Ada yang sekadar dikukus atau digoreng, ada pula yang dibuat keripik atau getuk. Cara pengolahan yang kurang variatif, disertai dengan stigma murahan membuat ubi jalar jarang dikonsumsi masyarakat Indonesia. Padahal selain memiliki kandungan zat gizi tinggi, tanaman ini juga dapat menyembuhkan berbagai penyakit.

Banyak fakta ilmiah yang membuktikan bahwa kualitas gizi ubi, terutama ubi jalar, tidak kalah dengan makanan sumber karbohidrat lain. Bahkan, ada zat gizi penting di ubi jalar tetapi tidak ada pada pangan lain, seperti nasi, talas, dan kentang. Para ahli gizi di Center for Science in the Public Interest (CSPI) Washington menempatkan ubi jalar pada posisi nomor satu di antara berbagai jenis pangan berdasarkan kandungan gizinya. Ubi jalar merupakan pangan pengganti utama bagi pangan berlemak.

Ubi jalar banyak mengandung vitamin, mineral, fitokimia (antioksidan), dan serat (pektin, selulosa, hemiselulosa). Dalam 100 g ubi jalar terdapat 76 kalori yang terdiri dari 17,6 g karbohidrat, 1,57 g protein, 0,05 g lemak, 3 g serat, 30 mg kalsium, 0,61 mg zat besi, 25 mg magnesium, 0,30 mg seng, 0,6 mcg selenium, 337 mg kalium, 22,7 mg vitamin C, dan juga terdapat vitamin A, E, B-6, dan K, serta tidak mengandung kolesterol. Semua kandungan itu terdapat dalam umbi maupun daunnya.

Sebagai sumber pangan alternatif, warna ungu pada ubi menggambarkan banyaknya manfaat yang bisa didapat dengan konsumsi ubi ini. Pencegahan penyakit seperti diabetes, kanker, asma, tekanan darah, dan masih banyak lagi adalah alasan mengapa ubi ungu menjadi primadona diantara ubi yang lain.

Sementara dalam prospek usaha kali ini, penulis tertarik dengan olahan kue donat. Kue donat merupakan kue yang tidak asing lagi di kalangan masyarakat. Biasanya, kue donat ini dibuat berbahan dasar tepung terigu, namun dalam proposal ini, penulis mencoba melakukan diversifikasi pangan dengan prospek usaha kue donat yang berbahan dasar ubi jalar ungu.

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pengolahan kue donat dengan bahan dasar ubi jalar ungu sebagai diversifikasi pangan di Indonesia?

2. Bagaimana mengelola bisnis *Purple Doughnut* sebagai prospek usaha yang menjanjikan?

C. Tujuan Program

Tujuan yang hendak dicapai dengan adanya program kewirausahaan ini diantaranya adalah :

1. Menciptakan dan mengolah kue donat berbahan dasar ubi jalar ungu sebagai diversifikasi pangan di Indonesia.
2. Mengelola bisnis *Purple Doughnut* sebagai prospek usaha yang menjanjikan.

D. Luaran yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini adalah :

1. Terciptanya kue donat berbahan dasar ubi jalar ungu yang lezat dan kaya nutrisi, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomis dari sumber daya lokal.
2. Terciptanya peluang usaha mandiri mahasiswa yang bergerak di sektor makanan.

E. Kegunaan Program

Kegunaan program kreativitas ini adalah :

1. Kegunaan ditinjau dari segi ekonomi dan sosial :
   a. Meningkatkan varian produk makanan kue donat yang lezat dan bergizi tinggi dengan bahan dasar ubi jalar ungu sebagai bentuk diversifikasi pangan.
   b. Menciptakan inovasi *Purple Doughnut* sebagai alternatif jajanan masyarakat yang kaya manfaat dan ramah kantong.
   c. Memberikan inspirasi kepada masyarakat untuk berwirausaha.
   d. Membuka lapangan pekerjaan baru sehingga akan meningkatkan perekonomian masyarakat.
2. Kegunaan ditinjau dari segi kesehatan :
   a. Merupakan makanan yang mempunyai beragam kandungan gizi.
   b. Sebagai sarana sehat dan bergizi yang dapat dikonsumsi oleh semua orang.
   c. Pada dasarnya, ubi jalar ungu dapat mencegah berbagai penyakit, seperti diabetes, kanker, asma, tekanan darah, serta dapat membantu untuk menurunkan berat badan.
3. Meningkatkan nilai jual ubi jalar ungu dengan menganekaragamkan olahan makanan yang salah satunya adalah berupa kue donat sebagai bentuk diversifikasi pangan.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

1. Jenis, Nama, dan Karakteristik Produk

Jenis produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah jenis kue yaitu kue donat. Kue donat ini dibuat dari ubi jalar ungu. Penulis memilih ubi jalar ungu sebagai bahan baku utama karena umbi ini adalah jenis umbi-umbian yang memiliki kandungan gizi paling lengkap namun masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat meskipun harga jualnya tergolong relatif murah. Oleh karena itu, penulis ingin menambah nilai guna penggunaan ubi jalar ungu tersebut sebagai bahan baku produk.

Adapun karakteristik produk yang dihasilkan dari usaha ini adalah warna dari donat yang cantik dan alami, yaitu warna ungu yang dihasilkan dari bahan utama ubi jalar itu sendiri serta kue donat yang dikreasikan dengan berbagai toping, antara lain cokelat, keju, kacang, dan mesis. Adanya toping ini membantu meningkatkan cita rasa ubi jalar sendiri yang pada dasarnya memang terasa manis.

2. Prospek

Usaha penciptaan produk baru melalui inovasi meruapakan usaha yang banyak diminati oleh para wirausaha untuk selalu meningkatkan mutu dan kualitas usahanya agar bisa menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat. Selama ini umumnya masyarakat mengenal jenis kue donat dengan berbahan dasar tepung terigu. Oleh karena itu, penulis akan membuat produk baru berupa kue donat berbahan dasar ubi jalar ungu yang memiliki rasa khas tersendiri. Bahan-bahan dalam pembuatan produk donat ini dapat diperoleh dengan mudah di daerah-daerah pedesaan.

3. Keunggulan Hasil Produk

Keunggulan dari produk yang akan dihasilkan antara lain :

a) Jenis produk merupakan kue yang sehat karena tidak mengandung bahan pengawet.
b) Warna ungu yang dihasilkan pada donat akan menarik para konsumen serta aman untuk dikonsumsi karena tidak menggunakan pewarna tambahan.
c) Produk yang dihasilkan merupakan bentuk diversifikasi pangan.

B. Analisis Pemasaran

1. Persaingan dan Peluang

Meskipun banyak sekali para wirausaha tetapi tidak menutup peluang untuk pelaksaaan program ini karena pada dasarnya produk ini memiliki beberapa keunggulan, baik dari segi kualitas yang terjamin maupun dalam segi harga yang cukup terjangkau bagi mahasiswa maupun masyarakat

kalangan menengah ke bawah. Tidak menutupi kemungkinan pula untuk mengembangkan usaha ini mengingat bahan baku mudah didapat dengan harga relatif murah. Kue donat yang sebelumnya memang telah sangat akrab dengan masyarakat akan menambah peluang pasar produk ini.

2. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan pelanggan dalam hal ini adalah konsumen donat telo ungu akan dilakukan kegiatan promosi. Alternatif yang digunakan sebagai media promosi pada produk ini bermacam-macam, antara lain melalui brosur, pamflet, media sosial dan website, konsinyasi pada toko atau koperasi sekitar tempat usaha dengan pembagian hasil komisi 10% dari hasil penjualan, serta juga penawaran dari mulut ke mulut. Dengan beragamnya alternatif yang digunakan sebagai media promosi, diharapkan menningkatkan tingkat penjualan di pasaran. Dan yang terpenting adalah memberikan pelayanan secara optimal untuk mendapatkan kepercayaan karena bagaimanapun promosi dari mulut ke mulut untuk bisnis jenis ini sangat penting.

3. Kebijakan Distribusi

Penyaluran hasil produksi dilakukan dengan cara distribusi langsung kepada konsumen dengan sistem pemesanan maupun langsung. Selain itu, kami juga melakukan kerja sama dengan toko dalam pendistribusian produk.

C. Analisis Operasional

1. Rencana Pembuatan Produk

   Rencana pembuatan *Purple Doughnut* selama tiga bulan adalah sebagai berikut :

   1 minggu : 560 buah
   1 bulan : 2.240 buah
   3 bulan : 6.720 buah

   Harga penjualan per buah adalah Rp. 1.500
   Harga penjualan tiga bulan = Rp. 1.500 x 6.720 buah
   = Rp. 10.080.000
   Laba penjualan tiga bulan = Rp. 10.080.000 – Rp. 7.470.000
   = Rp. 2.610.000

2. Perhitungan BEP

   a) BEP volume produksi = $\frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga}}$

   $= \frac{\text{Rp. 7.470.000}}{\text{Rp. 1.500}}$

   = 498 buah
   = 498 buah

Jadi, pada tingkat volume produksi 498 buah, usaha ini berada pada titik impas. BEP terjadi pada bulan pertama kegiatan produksi berlangsung.

b) BEP harga produksi = $\frac{\text{Total biaya}}{\text{Volume produksi}}$

$= \frac{\text{Rp. 7.470.000}}{\text{6.720 buah}}$

= Rp. 1.111,6

= Rp. 1.112

Jadi, pada tingkat harga Rp. 1.112 usaha ini berada pada titik impas.

c) B/C Ratio

B/C Ratio = $\frac{\text{Hasil penjualan}}{\text{Total biaya}}$

$= \frac{\text{Rp. 10.080.000}}{\text{Rp. 7.470.000}}$

= 1,34

Nilai B/C Ratio menunjukkan >1, maka usaha ini layak untuk dijalankan. Nilai di atas dapat diartikan, tiap satuan biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,34 kali lipat.

d) ROI

ROI = (Keuntungan : Total biaya) x 100%

= $\frac{\text{Rp. 2.610.000}}{\text{Rp. 7.470.000}}$ x 100%

= 35%

Artinya setiap pembiayaan sebesar Rp. 100 diperoleh keuntungan Rp. 35.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pengolahan donat berbahan dasar ubi jalar ungu yang mempunyai berbagai macam kandungan gizi cukup tinggi dan baik untuk dikonsumsi siapa saja, sehingga akan menjadi sesuatu yang berguna dan menghasilkan profit.

B. Menentukan Tujuan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan ubi jalar ungu untuk dijadikan produk yang menarik, inovatif, enak, dan bergizi yaitu purple doughnut dengan bahan baku utama dari ubi jalar ungu. Hal ini diharapkan menghasilkan profit yang dapat membantu dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat pada umumnya dan bagi pelaku usaha pada khusunya.

C. Analisis Kebutuhan

Dalam kegiatan ini banyak sekali faktor yang berpengaruh, baik itu mendukung maupun menghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Faktor-faktor yang dapat dikategorikan sebagai faktor penghambat adalah faktor-faktor yang yang memunculkan hambatan, antara lain tentang kesadaran masyarakat dalam pengolahan ubi jalar ungu yang jarang digunakan dalam masyarakt perkotaan. Sedangkan faktor pendukungnya dalah ketersediaannya piranti-piranti pendukung antara lain alat-alat produksi yang memadai maupun dari segi sumber daya manusianya disamping juga bahan baku yang digunakan.

D. Perancangan dan Pelaksanaan Program

1. Persiapan

   Dalam tahap persiapan, kami mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk proses produksi. Perolehan bahan baku kami mendapatkan bahan baku dari pemasok di pasar Ungaran. Selanjutnya, dilakukan persiapan mengenai alat-alat dan bahan lain yang dibutuhkan.

   a) Persiapan alat

      Alat-alat untuk membuat donat ubi jalar ungu adalah kompor, tabung gas, wajan, serog, mixer, loyang, pisau, panci, tempat untuk adonan, dan lain-lain.

   b) Persiapan bahan

      (1) 350 gram ubi ungu, kukus, dan haluskan
      (2) 300 gram tepung terigu

(3) 50 gram gula pasir
(4) 2 butir telur ayam
(5) 75 gram mentega
(6) ½ kg minyak goreng
(7) 1 ½ sdm susu bubuk
(8) 1 gelas air dingin
(9) ½ sachet ragi instan (6 gram) atau fermipan
(10) 1 sdt baking powder
(11) ½ sdt garam
(12) 1 sdt vanili bubuk
(13) Toping berupa meises, keju, atau cokelat.

c) Proses produksi

Cara membuat *Purple Doughnut* :

(1) Campurkan tepung terigu, ragi instan, gula pasir, dan susu bubuk, aduk rata.
(2) Tambahkan ubi dan uleni hingga rata.
(3) Masukkan telur dan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis.
(4) Tambahkan margarin dan garam, uleni sampai elastis. Diamkan 15 menit.
(5) Kempiskan adonan. Timbang masing-masing 15 gram. Bulatkan dan diamkan 15 menit.
(6) Pipihkan adonan dan lubangi tengahnya. Diamkan 30 menit sampai mengembang di loyang yang ditabur tepung.
(7) Panaskan minyak, goreng donat hingga matang kuning keemasan. Jika sudah dingin, silahkan taburi dengan toping.
(8) *Purple Doughnut* siap untuk dihidangkan.

E. Tahap Pemasaran dan Promosi

Setelah *Purple Doughnut* berhasil diproduksi maka diperlukan metode untuk memasarkannya agar diperoleh hasil yang memuaskan bagi produsennya. Banyak sekali cara yang dapat ditempuh dalam rangka memasarkan produk diantaranya dengan mempromosikan produk melalui selebaran, memanfaatkan media sosial dan website, atau dengan menitipkan produk di toko atau koperasi dengan tujuan memperkenalkan produk ini ke masyarakat luas. Penulis dapat menggunakan kombinasi promosi dari berbagai alternatif promosi di atas untuk memperkenalkan produk ke mahasiswa dan masyarakat pada umumnya.

F. Distribusi

Produk ini kami salurkan baik secara langsung maupun tidak langsung sesuai dengan permintaan pelanggan. Kami menerima pesanan dari konsumen secara langsung ataupun melalui toko-toko yang membutuhkan produk kami.

G. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perkembangan usaha yang dijalankan, minat dan permintaan konsumen terhadap produk. Selain itu, evaluasi dilakukan untuk menindaklanjuti keluhan, permintaan dan saran konsumen untuk memperbaiki produk demi kelangsungan usaha.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. BIAYA

Rekapitulasi rancangan biaya :

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah
1.	Bahan habis pakai	Rp. 3.730.000
2.	Peralatan	Rp. 2.260.000
3.	Perjalanan	Rp. 600.000
4.	Lain-lain	Rp. 880.000
Jumlah		**Rp. 7.470.000**

B. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Kegiatan	Bulan		
	I	II	III
1. Persiapan Program			
a. Persiapan bahan	X		
a. Persiapan alat	X		
b. Persiapan tempat	X		
2. Pelaksanaan Program			
a. Produksi	X	X	X
a. Promosi	X	X	X
b. Penjualan produk	X	X	X
3. Evaluasi			X
4. Penyusunan Laporan			X

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Siti Nur Endah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi S1 2013
4	NIM	7211413056
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 16 Desember 1995
6	E-mail	Sitinurendah20@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089628533165

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 1 Bojongsari	SMP Negeri 1 Bojongsari	SMK Negeri 1 Purbalingga
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

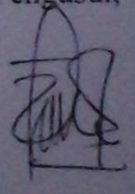
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 PKM 2015.

Semarang, Oktober 2015

Pengusul,



Siti Nur Endah

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Megasari Dwi Kartika
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	7211413033
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 22 September 1995
6	E-mail	S_mega84@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085747824382

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Purbalingga Wetan	SMP N 3 Purbalingga	SMK Negeri 1 Purbalingga
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

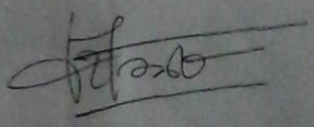
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 PKM 2015.

Semarang, Oktober 2015

Anggota 1,



Megasari Dwi Kartika

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Ari Ni'matun Nashihah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Administrasi Perkantoran
4	NIM	7101414068
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 13 Maret 1997
6	E-mail	ari.nikma13@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087737813654

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Roworejo	MTs N Kebumen 2	SMK N 1 Kebumen
Jurusan			Administrasi Perkantoran
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 PKM 2015.

Semarang, Oktober 2015

Anggota 2,

Ari Ni'matun Nashihah

A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Uki Indri Puspita
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi A 2013
4	NIM	7211413058
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 27 Mei 1995
6	E-mail	ukiindri@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085643907827

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 2 Selanegara	SMP Negeri 1 Kaligondang	SMK Negeri 1 Purbalingga
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 PKM 2015.

Semarang, Oktober 2015

Anggota 3,

Uki Indri Puspita

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

1	Nama Lengkap	Drs. Asrori MS.
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIP	196005051986011001
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 5 Mei 1960
6	E-mail	asrorife@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08156568017

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**	**Perguruan Tinggi**
Nama Institusi	Margunan Lor	SMP N 2 Demak	SMEA N 2 Semarang	- IKIP Semarang - PPS Unpad
Jurusan			Tata Buku	- Akuntansi - Ilmu Ekonomi
Tahun Masuk-Lulus	1971	1974	1977	- 1983 - 1992

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Konferensi Keuangan Sektor Publik (Kemenkeu)	Pengembangan sistem alat pemerintahan untuk meningkatkan akuntabilitas pengelolaan keuangan daerah	23 Juni 2009/ Hotel Bindahara Jakarta
2.	Seminar nasional ekonomi syariah	Revitalisasi bisnis syariah untuk membentuk enterpreneur yang unggul dan kompetitif	2011/FE Unnes

15

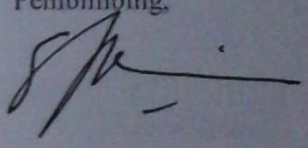
		of islamic coporate governance and islamic bank in Indonesia	

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Terbaik tes akuntansi keuangan daerah	UGM dan Kemenkeu	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 PKM 2015.

Semarang, Juni 2015
Pembimbing.



Drs. Asrori, MS

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Kompor gas	Memasak	1 unit	Rp 300.000	Rp. 300.000
Tabung gas	Memasak	1 unit	Rp 150.000	Rp. 150.000
Wajan	Memasak	4 buah	Rp 70.000	Rp. 280.000
Serog	Memasak	4 buah	Rp 7.500	Rp. 30.000
Mixer	Membuat adonan	1 unit	Rp 185.000	Rp. 185.000
Loyang	Memasak	5 unit	Rp 35.000	Rp. 175.000
Pisau	Memasak	4 buah	Rp 5.000	Rp. 20.000
Panci	Memasak	2 buah	Rp 70.000	Rp. 140.000
Baskom besar	Membuat adonan	5 buah	Rp 15.000	Rp. 75.000
Baskom kecil	Membuat adonan	4 buah	Rp. 7.500	Rp. 30.000
Cetakan	Mencetak	5 buah	Rp. 5.000	Rp. 25.000
Kotak box tempat donat	Tempat	5 unit	Rp 30.000	Rp. 150.000
Plastik putih	Wadah	20 pack	Rp 10.000	Rp. 200.000
Etalase	Penyimpanan	1 buah	Rp. 500.000	Rp. 500.000
Jumlah				**Rp. 2.260.000**

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Ubi ungu	Bahan baku	75 kg	Rp 5.000	Rp. 375.000
Tepung terigu	Bahan baku	60 kg	Rp 12.000	Rp. 720.000
Susu bubuk	Penyedap	10 bks	Rp 16.000	Rp. 160.000
Ragi instan	Penyedap	150 sct	Rp 3.000	Rp. 450.000
Baking powder	Penyedap	2,5 kg	Rp 10.000	Rp. 25.000
Telur	Penyedap	30 kg	Rp 20.000	Rp. 600.000
Vanili bubuk	Penyedap	2,5 kg	Rp 10.000	Rp. 25.000
Mentega	Penyedap	15 kg	Rp 18.000	Rp. 270.000
Gula pasir	Penyedap	11 kg	Rp 13.000	Rp. 143.000
Meises	Toping	10 bks	Rp 8.000	Rp. 80.000
Keju	Toping	10 bks	Rp 13.000	Rp. 130.000
Cokelat	Toping	5 kg	Rp 25.000	Rp. 125.000
Minyak goreng	Pemasakan	15 liter	Rp. 15.000	Rp. 225.000
Garam	Penyedap	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 2.000
Isi ulang gas	Pemasakan	15 tabung	Rp. 20.000	Rp. 300.000
Isi ulang air	Pemasakan	20 tabung	Rp. 5.000	Rp. 100.000
Jumlah				**Rp. 3.730.000**

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Transportasi	Pembelian bahan baku	3	Rp. 120.000	Rp. 360.000
Transportasi	Pemasaran dan distribusi	3	Rp. 80.000	Rp. 240.000
Jumlah				**Rp. 600.000**

4. Lain-lain

Material	Jumlah
Kosumsi	Rp. 300.000
Promosi dan Iklan	Rp. 150.000
Penyusunan Laporan	Rp. 150.000
Dokumentasi dan Percetakan	Rp. 130.000
Listrik	Rp. 150.000
Jumlah	**Rp. 880.000**

Lampiran 3. Produk *Purple Doughnut*

Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	AlokasiWaktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Siti Nur Endah (7211413056)	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Bertanggung jawab mengatur seluruh kegiatan usaha dari perencanaan hingga evaluasi.
2	Megasari Dwi Kartika (7211413033)	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan pemasaran produk dan administrasi usaha
3	Ari Ni'matun Nashih (7101414068)	Pendidikan Administrasi Perkantoran	Ekonomi	10 jam/minggu	Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan produksi
4	Uki Indri Puspita (7211413058	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Bertanggung jawab mengatur keuangan

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan
Lampiran 3.Surat Pernyataan Ketua Kegiatan

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H : Kampus Sekaran – Gunungpati – Semarang 50229
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan Email: pr3@unnes.ac.id. Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENILITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Siti Nur Endah
NIM	: 7211413056
Program Studi	: Akuntansi
Fakultas	: Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKM-KEWIRAUSAHAAN** saya dengan judul:

PURPLE DOUGHNUT : DIVERSIFIKASI PANGAN DARI UBI JALAR YANG KAYA MANFAAT DAN RAMAH KANTONG

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, Oktober 2015

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,

Dr. Bambang Budi Raharjo, M. Si
NIP. 19601217198601100

Yang Menyatakan,

Siti Nur Endah
NIM. 7211413056