



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

*PIE KELABU*

*(PIE KELAPA LABU)*

**BIDANG KEGIATAN**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Dini Rahmawati     | 7101413047/2013 |
| 2. Dewi Anggraeni     | 7311413032/2013 |
| 3. Naafi Arneli S     | 7311413036/2013 |
| 4. Anggi Novitasari   | 7311413037/2013 |
| 5. Anna Fitri Ningrum | 3101413042/2013 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**TAHUN 2015/2016**

## PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : PIE KELABU (Pie Kelapa Labu)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama : Dini Rahmawati
  - b. NIM : 7101413047
  - c. Jurusan : Pendidikan Ekonomi
  - d. Universitas Institut Politeknik : UNNES
  - e. Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Jalan Lingkar Utara Km. 02 Wonosobo ,  
089672320283
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Marimin M.Pd
  - b. NIDN : 0028025206
  - c. Alamat Rumah dan No. Telp/HP : Jalan Kencana No. 11-C/45 Semarang,  
085865202244
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 9.068.000,00
  - b. Sumber Lain-lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 03 Juni 2015

Ketua Jurusan Pendidikan Ekonomi

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ade Rustiana M.Si  
NIP : 196801021992031002

Dini Rahmawati  
NIM : 7101413047

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si  
NIP : 196012161986011001

Drs. Marimin M.Pd  
NIDN : 0028025206

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	1
HALAMAN PENGESAHAN .....	2
DAFTAR ISI.....	3
RINGKASAN.....	4
BAB 1. PENDAHULUAN .....	5
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	8
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	12
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	14
DAFTAR PUSTAKA .....	15
LAMPIRAN.....	16
1. Biodata ketua dan Anggota.....	16
2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	21
3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	22
4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana.....	23

## RINGKASAN

Dalam proposal ini, penulis menggagas inovasi baru yaitu membuat pie dengan rasa kelapa dan labu. Kami menamakan produk ini dengan sebutan *PIE KELABU* yaitu Pie Kelapa Labu. Pada dasarnya labu tidak banyak disukai orang apabila dimakan dengan olahan biasa secara langsung, oleh karena itu kami memadukan labu dengan kelapa untuk kami gunakan sebagai garnies dari pie tersebut.

Labu merupakan salah satu sayuran yang banyak ditanam dan memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan vitamin untuk kesehatan. Labu memiliki kandungan rendah kalori serta diperkaya dengan kandungan vitamin A, flavonoid poli-fenolik antioksidan seperti leutin, xanthin, dan karoten. Kemudian yang terkandung dalam daging buah Kelapa ini sekitar 90% merupakan asam lemak jenuh dan 10% asam lemak tak jenuh. Meskipun mengandung asam lemak jenuh, namun minyak Kelapa memiliki rantai karbon sedang sehingga mudah dicerna oleh tubuh.

Tujuan utama kami mengenai program ini yaitu menumbuh kembangkan budaya berwirausaha dikalangan mahasiswa dan untuk mendorong terciptanya wirausaha baru yang menerapkan IPTEK, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat dengan menggunakan sumber daya manusia yang optimal, memaksimalkan pemanfaatan barang yang kurang dimanfaatkan atau kurang diminati agar mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi, mengelola bisnis *PIE KELABU* sebagai prospek usaha yang menjanjikan.

Oleh sebab itu, kami tim dari Program Kreativitas Mahasiswa- Kewirausahaan Fakultas Ekonomi mencoba membuat terobosan baru tentang kewirausahaan yaitu pie dengan rasa kelapa dan labu.

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG MASALAH

Di Indonesia terdapat banyak sekali jenis tanaman yang sangat berguna, baik untuk kesehatan maupun untuk keperluan lainnya. Baik itu sayuran ataupun buah – buahan. Namun ada juga banyak orang yang tidak menyukai sayuran atau buah – buahan tertentu, misalnya labu. Dalam proposal ini, berkaitan dengan hal tersebut penulis menggagas inovasi baru yaitu membuat pie dengan rasa labu yang di campur dengan kelapa yang di parut. Jadi penulis membuat inovasi baru yaitu olahan khususnya dari labu yang di campur dengan kelapa dimana diharapkan para penikmat pie kelabu ini bisa menyukai olahan labu yang banyak ditemui bahwa banyak orang pada dasarnya tidak menyukai labu. Dibawah ini adalah komposisi lengkap unsur-unsur kimia dalam labu :

#### Kandungan Gizi Labu

Zat Gizi	Kadar
Kalori (g)	26
Vitamin A (g)	50
Vitamin C (g)	25
Vitamin E (g)	25
Protein (g)	30
Niacin (mg)	4987

#### Kandungan Gizi Kelapa

Zat Gizi	Kadar
Kalori (g)	75 – 100/3 sdm
Karbohidrat (g)	4/3 sdm
Lemak (g)	10/3sdm
Protein	1/3 sdm
Natrium (mg)	5

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan terdapat beberapa perumusan masalah, sebagai berikut :

- a. Bagaimana cara mendapatkan bahan baku untuk memproduksi barang ?
- b. Bagaimana cara memproduksi berbeda dari yang sudah ada ?
- c. Bagaimana cara memasarkan produk yang dihasilkan kepada konsumen?
- d. Bagaimana mengelola bisnis *PIE KELABU* sebagai prospek usaha yang menjanjikan?

## **C. TUJUAN**

Adapun tujuan dari program ini yaitu sebagai berikut :

- a. Menumbuh kembangkan budaya berwirausaha dikalangan mahasiswa dan untuk mendorong terciptanya wirausaha baru yang menerapkan IPTEK.
- b. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat dengan menggunakan sumber daya manusia yang optimal.
- c. Menumbuhkan ketertarikan dari ketidaksukaan akan suatu hal
- d. Mengelola bisnis *PIE KELABU* sebagai prospek usaha yang menjanjikan.

## **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Berdasarkan uraian diatas maka luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut:

- a. Menghasilkan produk baru berupa pie dengan rasa kelapa dan labu
- b. Mendorong terciptanya home industri yang baru.
- c. Terciptanya peluang usaha mandiri mahasiswa yang bergerak di sektor makanan.
- d. Terciptanya pie kelapa dan labu yang memiliki beragam kandungan gizi dan bisa dinikmati bagi anak-anak dan masyarakat pada umumnya.

## **E. KEGUNAAN**

Kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa ini diharapkan mampu memberikan manfaat, sebagai berikut:

- a. Mampu mendorong mahasiswa untuk berfikir kreatif.

- b. Meningkatkan mahasiswa dalam dunia bisnis, khususnya dalam berwirausaha di dunia industri.
- c. Meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat dengan membuka lapangan pekerjaan.
- d. Meningkatkan nilai jual pie dengan rasa kelapa dan labu.

## BAB 2

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### 1. Analisis Produk

##### a. Jenis, Nama Produk dan Karakteristik Produk

Jenis produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini yaitu berupa pie. Pie ini akan dibuat dengan rasa kelapa campur labu. Kami memilih kelapa dan labu sebagai rasa utamanya karena kami mengamati banyak orang yang tidak menyukai labu. Untuk itu kami mencoba berinovasi bagaimana caranya agar banyak orang yang tidak suka tadi menjadi suka. Disini kami mencoba memadukan labu bercampur kelapa agar terasa lebih gurih saat dinikmati.

Adapun karakteristik produk yang akan dihasilkan dari usaha ini adalah produk berupa *PIE KELABU* atau pie dengan rasa kelapa dan labu.

##### b. Prospek

Usaha penciptaan produk baru melalui inovasi merupakan usaha yang banyak diminati oleh para wirausaha untuk selalu meningkatkan mutu dan kualitas usahanya agar bisa menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat. Selama ini, kita menganggap pie hanya mempunyai rasa susu, buah-buahan, keju. Tetapi kami lebih mempertimbangkan bahan apa yang mudah di dapat di lingkungan kami dan lebih mengutamakan perubahan ketidaktertarikan dari bahan yang di gunakan untuk menjadi suka, yaitu kelapa dan labu.

Bahan-bahan dapat kami dapatkan dengan mudah di daerah-daerah pedesaan tentunya. Selain itu, pembuatan produk kami juga menggunakan bahan-bahan dasar yang alami dan terjangkau serta mengutamakan kesehatan karena kami tidak menggunakan bahan pengawet. Selama ini kita tahu banyak produk-produk kemasan yang mengandung bahan kimia seperti pengawet dan pewarna yang berbahaya untuk kesehatan kita. Jadi, produk kita ini akan mempunyai prospek peluang wirausaha yang lebih besar karena berbeda dari produk yang lainnya.

##### c. Keunggulan hasil produk

Keunggulan dari produk yang akan dihasilkan antara lain:

1. Jenis produknya merupakan makanan yang sehat karena tidak mengandung bahan pengawet.
2. Produk yang dihasilkan ini berbeda dari produk pie yang telah ada sebelumnya.
3. Produk ini mempunyai karakter anti jamur

## 2. Analisis Pemasaran

### a. Pesaing dan Peluang Pasar

Meskipun banyak sekali para wirausaha tetapi tidak menutup peluang untuk pelaksanaan program ini karena adanya beberapa keunggulan dari produk ini baik dari segi kualitas maupun dari segi harga yang cukup terjangkau bagi kalangan masyarakat umum. Tidak menutup kemungkinan pula untuk mengembangkan usaha ini karena bahan baku mudah didapat.

### b. Media Promosi yang akan digunakan

Agar produk ini lebih cepat dikenal oleh masyarakat maka kita akan menggunakan media untuk promosi yaitu dengan menyebarkan brosur – brosur kepada konsumen dan pemasangan pamflet di pinggir jalan. Selain itu kita juga akan membuat web dan juga media promosi media social seperti facebook.

## 3. Analisis Operasional

### a. Rencana Pembuatan Produksi

Rencana pembuatan produk *PIE KELABU* selama tiga bulan adalah sebagai berikut:

900 gr mentega/margarin

1000 gr gula halus

1500 gr tepung terigu

300 bt kuning telur

Kelapa parut

Labu

Vanili

b. Bahan Baku dan Bahan Penolong

Untuk memproduksi es krim ini diperlukan bahan baku dan bahan penolong antara lain sebagai berikut:

1. *Bahan Baku* : tepung terigu (Cakra), gula pasir, telur, mentega, kelapa, labu, vanili.
2. *Bahan Penolong* : garam, air.
3. Peralatan yang digunakan:  
Pisau, sendok, baskom, mixer, panci, oven, pamarut kelapa, kompor gas, cetakan kulit pie, kotak mica.

**4. Analisis Keuangan**

a. Proyeksi Laba Rugi :

Produk yang dihasilkan selama tiga bulan :

- a. 1 hari : 30 bungkus kotak mica
- b. 1 minggu : 7 x 30 kotak = 210 kotak
- c. 1 bulan : 4 x 210 kotak = 840 kotak
- d. 3 bulan : 3 x 840 = 2520 kotak

Biaya Produksi:

Biaya Produksi per bungkus =  $\frac{\text{Jumlah Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp } 8.978.000,00}{2520} \\ &= \text{Rp } 3500,00 \end{aligned}$$

Harga penjualan per bungkus adalah Rp 5.000,00

Harga Penjualan 3 bulan = Rp 5.000,00 x 2520 = Rp 12.600.000,00

Laba Penjualan 3 bulan = Harga Jual – Biaya Produksi

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 12.600.000,00 - \text{Rp } 8.978.000,00 \\ &= \text{Rp } 3.622.000,00 \end{aligned}$$

b. Perhitungan BEP

$$1. \text{ BEP Volume Produksi} = \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga}} = \frac{\text{Rp } 8.978.000,00}{\text{Rp } 5.000,00} = \text{Rp } 1800$$

Jadi, pada tingkat volume produksi 1800 kotak mica usaha ini berada pada titik impas.

2. BEP Harga Produksi =  $\frac{\text{Total Biaya per Bulan}}{\text{Produksi per Bulan}}$

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp } 1.795.600,00}{840} \\ &= \text{Rp } 2.200,00 \end{aligned}$$

Jadi pada tingkat harga Rp 2.200,00 usaha ini berada pada titik impas.

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

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp } 12.600.000,00}{\text{Rp } 8.978.000,00} \\ &= 1,40 \end{aligned}$$

Karena ratio lebih besar dari satu maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh dari hasil penjualan sebesar 1,40 kali lipat.

Berdasarkan analisis di atas maka gambaran usaha yang direncanakan benar-benar layak dan menjanjikan untuk memperoleh laba, ini memberi peluang bagi mahasiswa untuk berwirausaha yang berorientasi pada profit/laba.

## **BAB 3**

### **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Persiapan**

- a. *Persiapan alat* : pisau, sendok, blender, ember, mixer, panci, kompor gas, pengaduk, oven.
- b. *Bahan yang digunakan antara lain*: tepung terigu (Cakra), gula pasir, telur, mentega, kelapa, labu, vanili.

#### **2. Pelaksanaan**

Tahap pembuatan produk ini antara lain sebagai berikut:

- a. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan.
- b. Pengolahan bahan

Tahap pengolahannya yaitu:

1. Pertama yaitu membuat kulit pie nya terlebih dahulu.
2. Ambil 500 gram tepung terigu Cakra. Campur dengan 250 gram margarin dan garam secukupnya.
3. Aduk secara perlahan lahan sampai semua bahan tercampur dengan sempurna.
4. Setelah tercampur, masukkan satu butir telur ayam yang ukuran nya cukup besar. Masukkan aduk ke dalam adonan dengan tangan (uleni) sampai benar benar kalis dan tercampur dengan sempurna.
5. Berikut nya membuat isi Pie Kelabu nya.
6. Ambil satu tempat yang lain buat adonan isi pie nya. Ambil labu yang telah di kupas kulitnya dan kemudian telah di campur dengan parutan kelapa dan terigu. Siapkan cetakan yang akan di gunakan untuk pembuatan Pie nya.
7. Ambil adonan kulit pie Ambil sedikit dan ratakan dengan tangan.
8. Masukkan isi pie diatas ke dalam cetakan yang sudah di alasi kulit pie

9. Panaskan oven dengan api sedang, setelah cukup panas masukkan cetakan Pie Kelabu tadi ke dalam nya. Panggang selama kurang lebih 40 menit sampai dengan 60 menit (tergantung besar nya api dan ukuran pie yang di buat).
10. Untuk mengecek apakah pie nya sudah matang atau belum, gunakan lidi untuk menusuk bagian tengah nya. Kalau masih lembek dang lengket, berarti pie belum matang secara sempurna.

### **3. Pemasaran**

Sasaran pemasaran ini adalah untuk semua masyarakat umum, terutama bagi anak-anak. Tempat pemasarannya yaitu dengan menggunakan etalase dan menjualnya kepada konsumen secara langsung.

### **4. Promosi**

Promosi dilakukan dengan cara menawarkan produk ke konsumen langsung, membuat brosur, menempel pamflet di pinggir-pinggir jalan, membuat web, dan media social seperti facebook.

### **5. Evaluasi**

Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, mengevaluasi komentar-komentar konsumen terhadap produk yang dipasarkan, dan memperbaiki produk sesuai dengan selera konsumen.

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

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya
1.	Bahan Habis Pakai	Rp 8.190.000,00
2.	Peralatan Penunjang PKM	Rp 318.000,00
3.	Perjalanan	Rp 200.000,00
4.	Lain-lain Rp	Rp 360.000,00
	<b>Jumlah</b>	<b>Rp 9.068.000,00</b>

Tabel 2. Jadwal Kegiatan Selama Tiga Bulan

Kegiatan	I	II	III
1. Persiapan Program			
a. Persiapan Bahan	X		
b. Persiapa Alat	X		
c. Persiapan Tempat	X		
2. Pelaksanaan Program			
a. Produksi	X	X	X
b. Promosi	X	X	X
c. Penjualan	X	X	X
3. Evaluasi		X	X
4. Penyesuaian Laporan	X	X	X

## DAFTAR PUSTAKA

<http://www.kusnendar.web.id/2013/06/kandungan-gizi-dan-manfaat-labu-kuning-bagi-kesehatan.html>

<http://nangimam.blogspot.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah-kelapa.html>

## LAMPIRAN – LAMPIRAN

### A. Biodata Ketua dan Anggota

#### 1. Identitas Diri Ketua

Nama	Dini Rahmawati
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Ekonomi
NIM	7101413047
Tempat, tanggal lahir	Wonosobo, 28 Januari 1995
E-mail	Dini070@gmail.com
No. Hp	089672320283

#### 2. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Bomerto	SMP N 3 Wonosobo	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun masuk - lulus	2002 – 2007	2007 – 2010	2010 - 2013

#### 3. Pemakalah Seminar Ilmiah

Nomor	Nama Pertemuan Seminar Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

#### 4. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya).

Nomor	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya, untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Semarang, 06 Juni 2015  
Pengusul

( Dini Rahmawati )

**1. Identitas Diri Anggota**

Nama	Dewi Anggraeni
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Manajemen
NIM	7311413032
Tempat, tanggal lahir	Wonosobo, 30 September 1994
E-mail	Dewi.anggraa@gmail.com
No. Hp	089634566454

**2. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Wonolelo	SMP N 2 Wonosobo	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun masuk - lulus	2002 – 2007	2007 – 2010	2010 - 2013

**3. Pemakalah Seminar Ilmiah**

Nomor	Nama Pertemuan Seminar Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

**4. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya).**

Nomor	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya, untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Semarang, 06 Juni 2015  
Pengusul

( Dewi Anggraeni )

**1. Identitas Diri Anggota**

Nama	Naafi Arneli S
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Manajemen
NIM	7311413036
Tempat, tanggal lahir	Wonosobo, 03 September 1995
E-mail	naffyarnely@gmail.com
No. Hp	089506327683

**2. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Kalisuren	SMP N 1 Kertek	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun masuk - lulus	2002 – 2007	2007 – 2010	2010 - 2013

**3. Pemakalah Seminar Ilmiah**

Nomor	Nama Pertemuan Seminar Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

**4. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya).**

Nomor	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya, untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Semarang, 06 Juni 2015  
Pengusul

( Naafi Arneli S )

**1. Identitas Diri Anggota**

Nama	Anggi Novitasari
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Manajemen
NIM	7311413037
Tempat, tanggal lahir	Wonosobo, 10 November 1994
E-mail	angginonovita@gmail.com
No. Hp	

**2. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Jaraksari	SMP N 2 Wonosobo	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun masuk - lulus	2002 – 2007	2007 – 2010	2010 - 2013

**3. Pemakalah Seminar Ilmiah**

Nomor	Nama Pertemuan Seminar Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

**4. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya).**

Nomor	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya, untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Semarang, 06 Juni 2015  
Pengusul

( Anggi Novitasari )

**1. Identitas Diri Anggota**

Nama	Anna Fitri Ningrum
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Sejarah
NIM	3101413042
Tempat, tanggal lahir	Wonosobo, 02 Maret 1995
E-mail	annafitriningrum@gmail.com
No. Hp	085740469101

**2. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Jaraksari	SMP N 2 Wonosobo	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun masuk - lulus	2002 – 2007	2007 – 2010	2010 - 2013

**3. Pemakalah Seminar Ilmiah**

Nomor	Nama Pertemuan Seminar Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

**4. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya).**

Nomor	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hokum. Apabila di kemudian hari ternyata di jumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.  
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya, untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Semarang, 06 Juni 2015  
Pengusul

( Anna Fitri Ningrum )

## B. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

### 1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Pisau	Pengupas	5	3000	-
Sendok	Penakar	10	1000	-
Mixer	Penghalus	1	100000	-
Baskom	Tempat adonan	3	3000	-
Ember	Tempat air	1	5000	-
Gayung	Pengambil air	1	3000	-
Panci	Tempat merebus	1	20000	-
Kompor gas	Alat masak	1	100000	-
Oven	Alat Pemanggang	1	500000	-
		<b>TOTAL</b>	<b>762000</b>	

### 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Labu	Bahan Perasa	6 kg	10000	-
Kelapa	Bahan Perasa	5 buah	5000	-
Gula Pasir	Pemanis	6 kg	15000	-
Tepung Terigu Cakra	Bahan Dasar	6 kg	20000	-
Telur	Bahan Dasar	3 kg	20000	-
Kotak Mica	Tempat Pie	2520 kotak	500	-
Garam	Perasa	2 bungkus	1000	-
		<b>TOTAL</b>	<b>1600000</b>	

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Biaya transportasi	Pembelian barang	-	200000	-
		<b>TOTAL (RP)</b>	<b>200000</b>	

#### 4. Lain-lain

<b>Material</b>	<b>Justifikasi Pemakaian</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Keterangan</b>
Biaya Konsumsi	Konsumsi anggota	5	30000	-
Biaya Promosi	Pembuatan brosur dan pamflet	-	30000	-
Etalase	Tempat Penjualan		250000	-
Biaya Proposal			20000	-
		<b>TOTAL (RP)</b>	<b>450000</b>	

#### C. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

<b>No.</b>	<b>Nama</b>	<b>NIM</b>	<b>Program Studi</b>	<b>Bidang Ilmu</b>	<b>Alokasi Waktu (Jam/Minggu)</b>	<b>Uraian Tugas</b>
1.	Dini Rahmawati	7101413047	PAP A	-	-	Mengkoordinasi anggota
2.	Dewi Anggraeni	7311413032	Manajemen A	-	-	Manajemen Produksi
3.	Naafi Arneli S	7311413036	Manajemen A	-	-	Manajemen Pemasaran
4.	Anggi Novitasari	7311413037	Manajemen A	-	-	Manajemen Infokom
5.	Anna Fitri Ningrum	3101413042	P. Sejarah	-	-	Manajemen Keuangan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)**

Gedung H Kampus Sekaran Gunung Pati – Semarang 50229  
Rektor Fax (024) 8508082, Purek I 8508001, Purek II 8508002,  
Purek III 8508003, Purek IV 8508004  
Ka. BAAKK fax : (024) 8508085 ,Subbag, Pendidikan Dan Evaluasi  
: (024) 8508084  
[http ://www.unnes.ac.id](http://www.unnes.ac.id), e-mail : [unnes@unnes.ac.id](mailto:unnes@unnes.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Nama : Dini Rahmawati  
NIM : 7101413047  
Program Studi : Pendidikan Ekonomi  
Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (**PKM-K**) saya dengan judul *PIE KELABU (Pie Kelapa Labu)* yang di usulkan untuk tahun anggaran 2015/2016 **bersifat original dan belum pernah di biyai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari di temukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia di tuntutan dan di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah di terima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 06 Juni 2013

Mengetahui,  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Yang Menyatakan,

( Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si )

NIP : 196012161986011001

( Dini Rahmawati )

NIM : 7101413047