



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**BUGAR “BUBUR GARUT”
SEBAGAI PENAWAR MAAG**

BIDANG KEGIATAN:

**PKM
KEWIRAUSAHAN**

Diusulkan

oleh:

1. Isni Nurani (4301415056) angkatan 2015
2. Desya Arianti (2111415020) angkatan 2015
3. Naila Faza Kamila (4301415092) angkatan 2015
4. Arini Chairon Azka (4301415085) angkatan 2015
5. Eka Andriani (4301415056) angkatan 2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

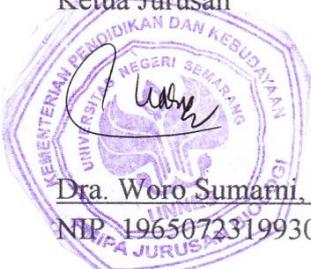
PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : BUGAR (BUBUR GARUT)
SEBAGAI PENAWAR MAAG
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Isni Nurani
 - b. NIM : 4301415056
 - c. Jurusan : Pendidikan Kimia
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./Hp : Ngadirejo RT 02/07, Watubonang,
Kec. Tawang Sari, Kab. Sukoharjo,
Jawa Tengah dan 085290912666.
 - f. Alamat email : isninurani3@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Nanik Wijayati, M.Si.
 - b. NIDN : 0023106905
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl.Cokro RT 04/V Sekaran Gunung
pati Semarang/081575579586
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 12.500.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 02 Oktober 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan



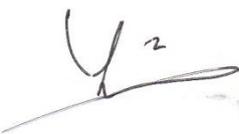
Dra. Woro Sumarni, M.Si
NIP. 196507231993032001

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001

Ketua Pelaksana Kegiatan



Isni Nurani
NIM. 4301415056

Dosen Pembimbing



Dr. Nanik Wijayati, M.Si
NIP. 196910231996032002

RINGKASAN

Beberapa tahun belakangan ini, jumlah penderita sakit maag (gastritis) semakin bertambah banyak. Penyakit ini disebabkan karena meningkatnya asam lambung sehingga penderita akan mengalami rasa sakit pada lambung dan hulu hati yang biasanya disertai rasa mulas dan perih. Nyeri dan perih datangnya tiba-tiba dan langsung spontan hilang. Sakit maag ini sering ditemukan di masyarakat, hal ini terjadi karena pola makan yang salah. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi berupa olahan bahan makanan yang bisa mengobati dan meminimalisir rasa sakit maag.

Garut diketahui bisa mengobati penyakit maag. Garut yang dalam bahasa latin disebut *Maranta arundinacea* merupakan sejenis tumbuhan berbentuk tera yang menghasilkan umbi dan dapat dimakan. Garut tidak pernah dijadikan sumber bahan makanan pokok namun kerap ditanam di pekarangan sebagai cadangan makanan saat musim paceklik. Hal ini karena keberadaannya yang telah digantikan oleh padi. Sehingga masyarakat tidak lagi memanfaatkan khasiat dari umbi garut ini. Padahal tepung garut baik dikonsumsi karena mudah dicerna oleh usus dan kaya gizi. Serta umbi garut tidak mengandung vitamin C, sehingga dapat menetralkan asam lambung. Melihat fenomena yang terjadi dalam masyarakat ini, maka penulis membuat bugar yaitu bubur yang terbuat dari umbi garut untuk mengurangi rasa sakit maag. Dalam pengembangannya, bubur garut ini nantinya akan divariasikan dengan pelengkap berupa, coklat, keju, meises, dan choco chip.

Pemasaran dilakukan dengan *free tasting* atau gratis mencoba produk *bugar*. Produk akan dikemas dalam dua kemasan, yaitu mangkok dan mika. Perijinan dilakukan dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan Majelis Ulama Indonesia.

Pada dasarnya proses pembuatan bubur garut sama dengan bubur pada umumnya tetapi yang membedakan adalah proses pembuatan tepung garut dengan tepung biasa. Proses pembuatan bubur garut dimulai dari membersihkan umbi garut kemudian diparut. Setelah diparut, diperas hasil parutannya. Kemudian hasil perasan didiamkan selama satu malam. Maka akan didapatkan pati, lalu patinya dikeringkan dan diperoleh tepung garut. Tepungnya kemudian diolah menjadi bubur garut.

Keberlanjutan usaha ini dapat berkembang pesat hingga sampai pada tempat pembuatan rumah produksi sendiri yang disebut “Kedai Bugar”.

Kata kunci: Bugar, umbi garut, sakit maag.

BAB 1 PENDAHULUAN

1. 1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan salah satu negara yang mengandalkan beras sebagai bahan pangan pokok. Kebutuhan beras dalam negeri terus mengalami peningkatan yang signifikan sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk, sementara itu luas lahan produktif terus mengalami penurunan, karena meningkatnya alih fungsi lahan produktif menjadi lahan industri dan perumahan.

Garut adalah salah satu tanaman umbi-umbian yang strategis sebagai sumber karbohidrat untuk mengurangi ketergantungan pangan pada beras dan gandum (Kumalaningsih, 1998). Tanaman garut (*Maranta arundinaceae* L) termasuk dalam familia *Manantaceae*, termasuk tanaman semak semusim dengan tinggi 75-90 cm. Berbatang semu, membentuk rimpang, berwarna hijau. Daun berbentuk tunggal, bertulang menyirip, panjang 10-27 cm, lebar 4-5 cm berpelepah, berbulu, dan berwarna hijau.

Fenomena yang terjadi pada saat ini, sebagian masyarakat mengalami gejala maag karena pola makan yang salah. Garut dikenal mampu mengobati penyakit maag. Karena pada umbi garut tidak mengandung vitamin C, sehingga tidak menyebabkan asam lambung meningkat. Selain dapat mengobati maag, umbi garut juga kaya gizi. Menurut Rukmana (2000), kandungan gizi tepung garut per 100 gr adalah kalori 355,00 kkal; protein 0,7 g; lemak 0,2 g; karbohidrat 85,2 g; kalsium 8 mg; fosfor 22 mg; zat besi 1,5 mg 0,09; vitamin B1 0,09 mg; dan air 12 g.

Umbi garut berpotensi sebagai sumber pangan lokal yang unggul karena dapat diolah menjadi pati dan bubur yang merupakan salah satu upaya penganeekaragaman bentuk olahan umbi garut. Umbi garut dapat dimanfaatkan sebagai penetral asam lambung (obat maag).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin mengembangkan inovasi produk BUGAR (Bubur Garut) sebagai bubur yang memiliki karbohidrat tinggi, rendah gula darah dan mampu mengobati maag.

1. 2 PERUMUSAN MASALAH

Penggunaan umbi garut dalam pembuatan Bugar, merupakan salah satu bentuk pemanfaatan potensi pangan local Indonesia. Umbi garut kandungan vitamin C nya sama dengan nol, sehingga dapat menetralkan asam lambung (obat maag). Serta kaya gizi dan vitamin yang diperlukan tubuh.

1. 3 TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari pembuatan bubur garut adalah sebagai berikut:

- a. Memanfaatkan keberlimpahan umbi garut di lingkungan sekitar.
- b. Membuat inovasi makanan yang dapat mengobati maag.
- c. Melatih kreativitas mahasiswa dalam melihat peluang kewirausahaan.

1. 4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari pembuatan bubur garut adalah sebagai berikut:

- a. Produk dengan inovasi baru yang berguna bagi masyarakat umum.
- b. Produk yang memanfaatkan keberlimpahan sumber daya alam yang ada.
- c. Produk yang dikemas berlabel dengan perijinan BPOM dan MUI.

1. 5 KEGUNAAN PROGRAM

a. Bagi masyarakat

1. Tersedianya olahan bahan makanan yang mengandung nutrisi (gizi), khususnya untuk mengobati sakit maag.
2. Memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar masyarakat menjadi sumber penghasilan.

b. Bagi IPTEK

Hasil program penelitian ini diharapkan mampu mengembangkan teknologi lokal pangan Indonesia.

BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2. 1 Studi pasar dan persaingan

Produk luaran yang nanti dihasilkan adalah BUGAR “*bubur garut*” yang merupakan inovasi makanan olahan dari bahan dasar tepung garut yang dilengkapi berbagai topping seperti keju, coklat, meises, dan choco chip. Segmen pasar yang dibidik adalah semua kalangan masyarakat, pelajar, mahasiswa sekitar sekaran Unnes Gunungpati, dan penderita maag pada khususnya. Untuk memperluas pasar, penjualan dilakukan dengan sistem penawaran dan penjualan langsung kepada masyarakat, pelajar dan mahasiswa (*direct selling*).

Adapun pesaing yang ada saat ini adalah penjual bubur yang harganya cukup mahal dan gizinya kurang sesuai untuk mengobati maag. Oleh karena itu, kami menawarkan bentuk makanan olahan berupa bubur yang terbuat dari tepung garut untuk mengobati sakit maag dan menyehatkan. Dalam pengembangannya, *Bugar* nantinya tidak hanya dilengkapi santan namun juga diberi variasi dan aneka topping seperti coklat, keju, meises dan lain-lain.

2. 2 Penjualan dan Pemasaran

Bugar merupakan bubur yang terbuat dari tepung garut dan mengandung untuk mengobati sakit maag. Produk yang dihasilkan akan diberi brand Bugar. Brand ini mempresentasikan modifikasi produk makanan berbahan dasar umbi garut. Selanjutnya penjualan Bugar dilakukan dengan sistem penjualan langsung kepada masyarakat diberbagai kalangan. Langkah-langkah yang digunakan untuk pengembangan usaha ke depan sebagai berikut:

2. 2. 1 Perencanaan dan pelaksanaan produksi

- a. Menentukan teknologi produksi yang dipilih didasarkan pada ilmu dan teknologi.
- b. Melaksanakan produksi dari bahan dan tenaga kerja.

2. 2. 2 Strategi pemasaran

Strategi pemasaran yang akan dilakukan adalah dengan strategi membuka dan mengembangkan pasar. Pemasaran akan dilakukan dengan *free tasting* atau gratis mencoba produk *Bugar* selama satu hari dengan jangka waktu dua jam di lingkup asrama Unnes karena terdapat banyak mahasiswa.

Bugar memiliki konsep bisnis yang berbeda dengan pasar competitor, sehingga *Bugar* dapat menghasilkan sebuah pasar baru dengan target utama konsumen yang menderita maag. Akan tetapi *Bugar* ini juga ditujukan pada khalayak umum. Selain itu, juga ditonjolkan bahwa produk ini merupakan hasil kreativitas mahasiswa. Sehingga calon pembeli akan lebih memperhatikan keutamaan produk *Bugar* dan turut serta membelinya. Selain itu dilakukan penambahan-penambahan seperti:

a. Bentuk Kemasan

Bugar akan dikemas dalam dua bentuk kemasan yaitu mangkok dan mika yang higienis. Produk *Bugar* menawarkan berbagai variasi topping yang dikemas secara unik.

b. Perijinan

Perijinan dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan Majelis Ulama Indonesia. Hal ini bertujuan untuk menghilangkan kekhawatiran konsumen terhadap ke higienisan dan kehalalan produk.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

3.1 Persiapan dan perencanaan

Persiapan pelaksanaan program meliputi observasi lapangan dan observasi laboratorium. Observasi lapangan dilakukan guna mengetahui harga, mutu, dan ketersediaan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan produk. Adapun observasi laboratorium dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat dalam produk.

Perencanaan produk yang akan dikembangkan adalah bubur yang terbuat dari umbi garut dan kaya akan gizi serta tidak mengandung vitamin C yang mampu mengobati sakit maag. Produk ini nantinya akan disajikan dalam berbagai variasi topping seperti coklat, keju, meises, choco chip dan diberi santan. Produksi bubur garut ini nantinya akan terpusat di satu tempat dan

dipasarkan dengan cara penjualan langsung kepada masyarakat , mahasiswa, dan penderita maag pada khususnya.

3.2 Analisa hasil produk

3.2.1 Uji sensorik

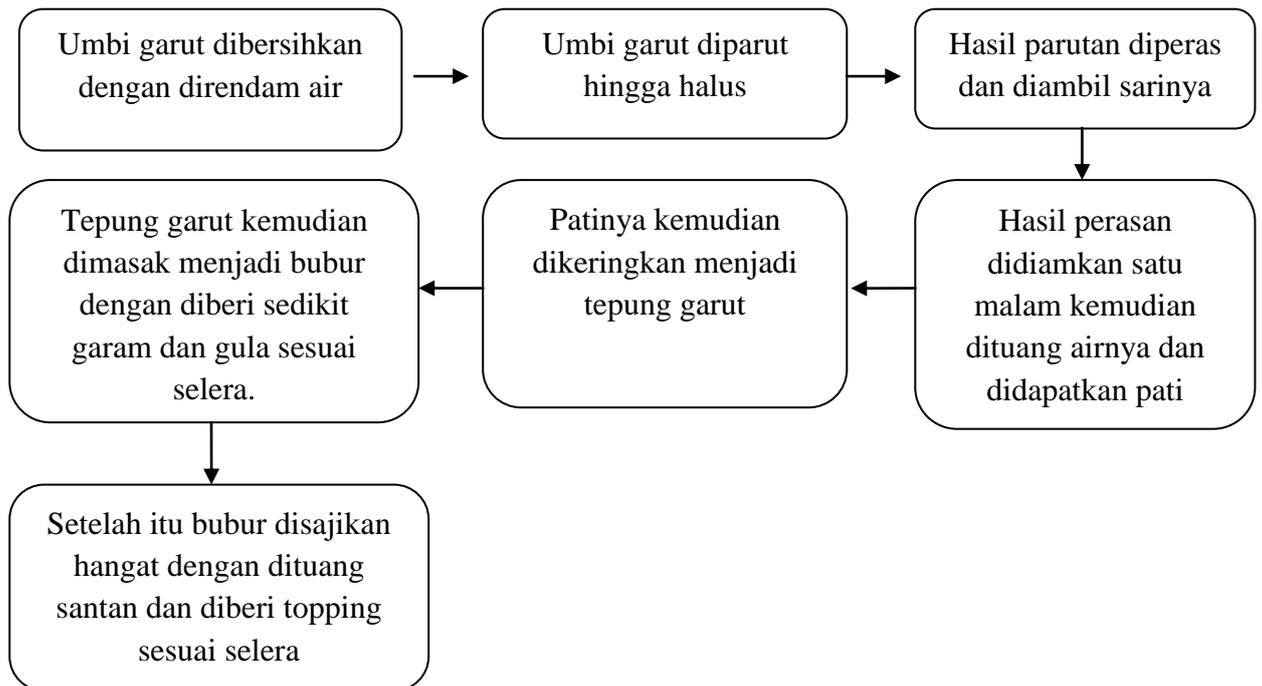
Uji sensorik dilakukan untuk menguji tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

3.2.2 Uji laboratorium

Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi yang ada dalam produk tersebut.

3.3 Produksi

Produksi inovasi yang direncanakan adalah *Bugar* yang terbuat dari umbi garut dan dilengkapi aneka topping seperti coklat dan keju. Produksi bubur garut ini nantinya akan terpusat di satu tempat dan dipasarkan dengan cara penjualan langsung kepada masyarakat , mahasiswa, dan penderita maag pada khususnya.



Bagan 1. Alur pembuatan *Bugar*

3.4 Penjelasan Proses

3.4.1 Proses pembuatan *Bugar*

Bahan utama dalam pembuatan bubur garut ini adalah umbi garut. Umbi garut dibersihkan dari tanah yang masih menempel dengan

direndam air terlebih dahulu. Setelah bersih barulah umbi garut diparut dengan alas parut diberi daun pisang agar terjaga kehygienisannya. Lalu hasil parutannya diperas supaya dihasilkan sarinya. Sarinya kemudian didiamkan selama satu malam agar diperoleh pati. Patinya lalu dikeringkan dan dihasilkan tepung garut. Tepung garut lalu dimasak menjadi bubur dengan penambahan sedikit garam dan diberi gula.

3.4.2 Penyajian produk

Bugar disajikan hangat dalam mangkok atau mika dan dituangkan santan di sekelilingnya. Kemudian di atasnya di beri parutan keju atau coklat sesuai selera.

3.5 Keberlanjutan

Prospek kedepan untuk program ini adalah dapat diterimanya produk *Bugar* dikalangan masyarakat dan memberikan manfaat untuk mengobati maag. Selanjutnya, dengan adanya dukungan dan penerimaan masyarakat yang tinggi, usaha ini dapat berkembang pesat hingga sampai pada tahap pembukaan rumah produksi sendiri yang disebut “Kedai Bugar”.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4. 1 Anggaran biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang PKM	Rp 1.879.000,00
2.	Bahan habis pakai	Rp 6.993.000,00
3.	Perjalanan	Rp 780.000,00
4.	Lain-lain	Rp 1.130.000,00
Jumlah		Rp 10.782.000,00

4. 2 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Studi pustaka																
2.	Penyiapan alat dan bahan																
3.	Pelaksanaan program																
4.	Pembahasan																
5.	Pembuatan laporan																

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, Biodata Dosen Pembimbing
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

Biodata Ketua

A. Identitas Diri Ketua

Nama Lengkap	Isni Nurani
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301415056
Tempat dan Tanggal Lahir	Sukoharjo, 30 Oktober 1997
Email	Isninurani3@gmail.com
No. Telepon/HP	085290912666

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama	SD N 1	SMP N 1	SMA N 1
Institusi	WATUBONANG	TAWANGSARI	TAWANGSARI
Jurusan			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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Isni Nurani
NIM. 4301415056

Biodata Anggota

A. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Desya Arianti
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Sastra Indonesia
NIM	2111415020
Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 23 Desember 1997
Email	desyaarianti88@gmail.com
No. Telepon/HP	08994711308

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 JUWANA	SMP N 3 JUWANA	SMK BHINA TUNAS BHAKTI JUWANA
Jurusan			Teknik kendaraan ringan
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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Desya Arianti
NIM. 2111415020

A. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Arini Chairon Azka
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301415085
Tempat dan Tanggal Lahir	Sumenep, 20 November 1997
Email	Arinichairon402@gmail.com
No. Telepon/HP	082338528010

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N PRAGAAN LAOK 1	SMPN 2 PAMEKASAN	SMAN 1 PAMEKASAN
Jurusan			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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Arini Chairon Azka
NIM. 4301415085

A. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Naila Faza Kamila
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301415092
Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 3 Agustus 1997
Email	nailafazakamila@gmail.com
No. Telepon/HP	085713751176

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDIT Al-Islam Kudus	SMPIT Ihsanul Fikri Magelang	SMAN 1 Kudus
Jurusan			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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Naila Faza Kamila
NIM. 4301415092

A. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Eka Andriani
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301413009
Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 10 maret 1995
Email	Ekaandriani474@rocketmail.com
No. Telepon/HP	08970030411

B. Riwayat Pendidikan

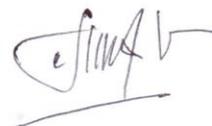
	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Selanegara	SMPN 01 SUMPIUH	SMA N 01 SUMPIUH
Jurusan			IPA
Tahun masuk- Lulus	2001/2002 - 2004/2005	2007/2008 - 2009/2010	2010/2011 - 2012/2013

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Eka Andriani
NIM. 4301413009

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

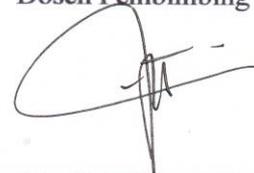
Nama Lengkap	Dr. Nanik Wijayati, M.Si.
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Kimia
NIDN	0023106905
Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 23 Oktober 1969
Email	nanikanang@gmail.com
No. Telepon/HP	081575579586

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Dosen Pembimbing



Dr. Nanik Wijayati, M.Si

NIP. 196910231996032002

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Perijinan ke BPOM		1	1.000.000,00	1.000.000,00
Pisau		3	7.000,00	21.000,00
Talenan		2	10.000,00	20.000,00
Kompor gas		1	350.000,00	350.000,00
Tabung gas		1	150.000,00	150.000,00
Panci		2	30.000,00	60.000,00
Pengaduk		3	10.000,00	30.000,00
Sendok		1 pak	20.000,00	20.000,00
Baskom		3	10.000,00	30.000,00
Gayung		3	7.000,00	21.000,00
Mangkok		12	6.000,00	72.000,00
Plastik		1	15.000,00	15.000,00
Mika Cup		1 pak	25.000,00	25.000,00
Parut kelapa		3	15.000,00	45.000,00
Parut keju		2	10.000,00	20.000,00
Sub Total (Rp)				1.879.000,00

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Umbi garut		25 kg	4.000,00	100.000,00
Keju		1 kg	80.000,00	80.000,00
Coklat		-	30.000,00	30.000,00
Choco chip		½ kg	30.000,00	15.000,00
Kacang almond		½ kg	35.000,00	17.500,00
Meises		½ kg	36.000,00	18.000,00
Gula pasir		5 kg	13.000,00	65.000,00
Gula Jawa		2 kg	10.000,00	20.000,00
Santan kara		10	2.500,00	25.000,00
Air		9 liter	2.000,00	18.000,00
Sub Total (Rp)				388.500,00

*biaya tersebut untuk 6 hari, diasumsikan perhari memproduksi 25 mangkok, estimasi pembuatan dilakukan selama 18 minggu sehingga total bahan habis pakai membuat Bugar : Bahan habis pakai (selama 6 hari) X 18 minggu = 388.500,00 x 18= Rp. 6.993.000,00.

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Bensin	4x 4 minggu 4 bulan	60 liter	8.000,00	480.000,00
Angkut barang			300.000,00	300.000,00
Sub Total (Rp)				780.000,00

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Nota		2	5.000,00	10.000,00
Buku keuangan		1	20.000,00	20.000,00
Alat tulis kerja		-	100.000,00	100.000,00
Leaflet Promosi		1	100.000,00	100.000,00
Penngunaan fasilitas laboratorium		-	150.000,00	150.000,00
Penyusunan laporan akhir		4 paket	100.000,00	400.000,00
Dokumentasi dan cetak		1	200.000,00	200.000,00
Banner		1	150.000,00	150.000,00
Sub Total (Rp)				1.130.000,00
Total Keseluruhan (Rp)				10.782.000,00

Analisa Finansial *Bugar*

- Direncanakan bahwa kapasitas pembuatan sebanyak 25 mangkok/hari.
- Biaya bahan untuk pembuatan setiap Bugar:
 $= 388.500,00/150 = \text{Rp. } 2.590,00 / \text{mangkok.}$
- Rencana harga produk per mangkok Rp. 6.000,00 dengan jumlah produksi 25 mangkok perhari atau 150 per minggu atau 600 mangkok per bulan atau 2400 per empat bulan.
 Jumlah penjualan selama empat bulan:

$$= 6.000,00 \times 2400 = \text{Rp. } 14.400.000,00$$

$$\begin{aligned} \text{Laba kotor} &= \text{Jumlah penjualan} - (\text{Bahan habis pakai} + \text{Biaya overhead produksi}) \\ &= 14.400.000,00 - (6.993.000,00 + 1.879.000,00) \\ &= 5.528.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Beban operasional} &= \text{Beban penjualan} + \text{Beban administrasi} \\ &= 780.000 + 1.130.000 \\ &= 1.910.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba bersih} &= \text{Laba kotor} - \text{Beban operasional} \\ &= 5.528.000,00 - 1.910.000 \\ &= 3.618.000,00 \end{aligned}$$

d. Break Even Point

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Modal / 4 Bulan}}{\text{Penjualan}} \times \text{Jumlah Produk / 4 bulan} = \frac{10.782.000,00}{14.400.000,00} \times 2400 = 1797$$

Jadi, modal per bulan akan kembali ketika produk terjual sebanyak 1797 mangkok. Artinya, modal perbulan akan kembali selama +/- 3 bulan produksi dengan asumsi bahwa produk terjual habis.

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Penyusun dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu(jam per minggu)	Uraian Tugas
1.	Isni Nurani	Pendidikan Kimia	Eksak	12 jam /minggu	Mengarahkan dalam segala urusan terkait PKMK.
2.	Desya Arianti	Sastra Indonesia	Non Eksak	12 jam /minggu	Membantu persiapan perlengkapan dan produksi
3.	Arini Chairon Azka	Pendidikan Kimia	Eksak	12 jam /minggu	Membantu produksi dan membuat laporan
4.	Naila Faza Kamila	Pendidikan Kimia	Eksak	12 jam /minggu	Membantu produksi dan membuat laporan
5.	Eka Andriani	Pendidikan Kimia	Eksak	12 jam/ minggu	Membantu persiapan perlengkapan dan produksi

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/ Pelaksana

	<p style="text-align: center;">KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (Unnes)</p> <p>Kantor: Gedung H It 4 Kampus, Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229 Rektor: (024)8508081 Fax (024)8508082, Puren I: (024) 8508001 Website: www.unnes.ac.id- E-mail: unnes@unnes.ac.id</p>
---	--

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Isni Nurani

NIM : 4301415056

Program Studi : Pendidikan Kimia

Fakultas : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan saya dengan judul: "BUGAR (BUBUR GARUT)" SEBAGAI PENAWAR MAAG yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 bersifat orisinal 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 aturan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 02 Oktober 2015

Yang Menyatakan,

Mengetahui,
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan




Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001



Isni Nurani
NIM. 4301415056

Lampiran 5. Surat Pernyataan Kesiediaan Mitra**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA
USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS
MAHASISWA**

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Faizin
Pimpinan Mitra Usaha : Toko Tangguh
Bidang Usaha : Kewirausahaan
Alamat : Jl. Kenanga, Banaran RT 04/ IV, Sekaran, Gunung
Pati

Dengan ini menyatakan **bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan**

Nama Ketua Tim Pengusul : Isni Nurani
Nomor Induk Mahasiswa : 4301415056
Program Studi : Pendidikan Kimia
Nama Dosen Pembimbing : Dr. Nanik Wijayati, M.Si
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

guna menerapkan dan/atau mengembangkan IPTEK pada tempat usaha kami.

Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 02 Oktober 2015

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 6000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL', '3697JADF17551492', and '6000 ENAM RIBU RUPIAH'.

Faizin