



PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

**KUE LAPIS PELANGI FLA SEBAGAI MAKANAN *DESSERT* MASA
KINI YANG BERNILAI GIZI TINGGI**

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

oleh:

Hastu Woro Mumpuni	7211413084/2013
Eka Deny Prihastomo	7211413112/2013
Arif Pranata	7211413118/2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Kue Lapis Pelangi Fla sebagai Makanan *Dessert* Masa Kini yang Bernilai Gizi Tinggi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksanaan Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Hastu Woro Mumpuni
 - b. NIM : 7211413084
 - c. Jurusan : Akuntansi
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : Jl. Komprit Duwet RT.01 RW.04
Kec. Ngaliyan Kota Semarang
 - f. Alamat email : hastu.woromumpuni@ymail.com
4. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Avi Budi Setiawan S.E.M.Si
 - b. NIDN : 0629088701
 - c. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : Jl. Kalimasada 3 No 32 Banaran
RT.05 RW.06 Sekaran Kec. Gunungpati Kota Semarang / 085725127244
5. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 4.038.000,00
 - b. Sumber lain
6. Jangka waktu pelaksanaan

Semarang, 6 Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Akuntansi



(Drs. Fachrurrozie, M.Si)
NIP. 196206231989011001

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Hastu Woro Mumpuni)
NIM. 7211413084

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping

(Avi Budi Setiawan S.E.M.Si)
NIDN. 0629088701

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt atas limpahan rahmat serta karunia-Nya Kewirausahaan dengan judul “Kue Lapis Pelangi Fla sebagai Makanan Dessert Masa Kini yang Bernilai Gizi Tinggi”. Penulisan ini diharapkan mampu memberikan kontribusi kepada pihak- pihak yang terkait agar kedepan bisa menjadi lebih baik.

Penulisan PKM-K ini tidak terlepas dari campur tangan berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan, Bapak Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si serta Ketua Jurusan Akuntansi Bapak Drs. Fachrurrozie, M.Si yang telah memfasilitasi segala macam sarana dan prasarana guna mendukung penyelesaian Karya Tulis Mahasiswa ini.
2. Dosen Pembimbing PKM-K yang selalu membantu, mendukung, serta membimbing selama proses Penulisan Program Kreativitas Mahasiswa ini.
3. Orang tua kami yang senantiasa memberikan dukungan serta selalu memberikan doanya.
4. Teman-teman penulis atas segala dukungan dan motivasinya.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam tulisan ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tulisan.

Semarang, 6 Oktober 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN USULAN PKM-GT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
RINGKASAN	vi
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan	2
1.4. Luaran yang diharapkan.....	2
1.5. Manfaat	2
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1. Gambaran Produk... ..	3
2.2. Peluang Usaha.....	3
2.3. Strategi Pemasaran Yang Diterapkan	4
2.4. Rencana Produksi Selama 3 Bulan	5
BAB III.METODE PELAKSANAAN	5
3.1. Persiapan Bahan dan Alat.....	6
3.2. Proses Pembuatan.....	7
3.3. Pemasaran.....	7
BAB IV.ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1.Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing	11
Lampiran 2.	Susunan Organisasi Tim Penyusun dan Pembagian Tugas	15
Lampiran 3.	Surat Pernyataan Ketua Tim	16

KUE LAPIS PELANGI FLASEBAGAI MAKANAN *DESSERT* MASA KINI YANG BERNILAI GIZI TINGGI

Hastu Woro Mumpuni, Eka Deny Prihastomo, Arif Pranata

Dosen Pembimbing : Avi Budi Setiawan S.E.M.Si

Universitas Negeri Semarang

RINGKASAN

Kue Lapis adalah makanan tradisional rakyat Indonesia dan merupakan makanan khas masyarakat Indonesia. Kue Lapis Pelangi bahan bakunya adalah tepung beras dan tepung tapioka. Tepung ini mengandung banyak gizi bagi tumbuh manusia, namun pada bisnis kuliner saat ini, jarang ditemui makanan tradisional karena kurang adanya inovasi dari olahan kuliner tersebut. Kondisi ini membuat kami berinisiatif membuka usaha kuliner Kue Lapis Pelangi Fla yang memiliki inovasi yaitu dengan adanya kemasan dan produk yang menarik. Olahan kue lapis yang kami produksi terbuat dari bahan-bahan organik, karena kami juga memperhatikan kesehatan bagi para konsumen.

Produk kue lapis yang kami tawarkan ini memiliki keunikan dalam bentuk penyajian yang berbeda. Inovasi dengan menambahkan fla akan menambah keunikan dan cita rasa yang khas dari kue lapis tersebut. Penyajian makanan tradisional namun disajikan sebagai makanan pilihan para konsumen sebagai makanan *dessert* yang dapat diterima oleh konsumen. Inovasi dalam mengolah olahan makanan tradisional belum terlalu diperhatikan dan belum menjadi minat dari para pebisnis kuliner. Akibatnya lama kelamaan nantinya makanan tradisional yang menjadi khas dari suatu daerah tersebut menjadi hilang atau dilupakan.

Peluang yang ada seharusnya perlu dapat dimanfaatkan dalam memberikan ide dan inovasi baru pada olahan makanan tradisional Kue Lapis Pelangi Fla yang diterima oleh pasar. Yang nantinya hasil produksi kue lapis akan kami pasarkan di sekitar masyarakat wilayah Semarang khususnya daerah Ngaliyan karena di daerah tersebut terdapat berbagai macam kalangan konsumen yang dapat menjadi peluang usaha bagi para pebisnis dibidang kuliner. Prospek kedepan dalam bisnis kue lapis ini sangat menguntungkan. Selain dapat menghasilkan keuntungan yang besar, secara tidak langsung juga ikut melestarikan makanan tradisional kue lapis ini dan menyesuaikan inovasi dengan perkembangan selera konsumen yang ada di suatu pasar.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Melihat perkembangan trend pada bidang kuliner khususnya makanan pada suatu daerah tertentu, tentu membuat para kalangan pebisnis kuliner makanan untuk berlomba-lomba memberikan inovasi pada kuliner yang sudah ada, atau bahkan menciptakan temuan kuliner yang baru untuk menarik para konsumen di berbagai kalangan. Kue Lapis merupakan salah satu makanan tradisional yang sekarang masih jarang kita temui sebagai salah satu kue tradisional yang digemari oleh semua kalangan. Terbuat dari bahan dasar yaitu tepung beras dan tepung tapioka yang jelas memiliki nilai gizi yang sangat baik bagi kesehatan pada manusia. Di Indonesia tepung sangat sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue-kue tradisional yang memiliki gizi yang cukup tinggi. Tepung Beras memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi untuk dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional.

Nilai secangkir tepung beras putih memiliki 9.4 gram protein, namun tepung beras merah memiliki kandungan 11,42 gram protein. Hal ini sebanding dengan 12,91 gram protein tepung putih, dan sedikit kurang dari 16,44 gram protein dalam tepung terigu. Adapun nilai karbohidrat pada tepung beras memiliki 126,61 gram nasi putih dan Tepung beras merah 120,84 gram per cangkir. Tepung gandum memiliki paling sedikit 87,08 gram karbohidrat, sedangkan tepung putih biasa adalah 95,39 g. Kandungan serat pada tepung gandum utuh adalah yang paling tinggi serat dengan 14.6 gram. Tepung dan nasi putih yang mirip dengan tepung terigu biasa dengan tepung beras berisi 3,8 gram, yang mengandung 3,4 gram per cangkir. Jumlah kalori pada tepung beras memiliki kandungan kalori yang lebih tinggi dari tepung gandum. Tepung putih biasa memiliki 455 kalori, dan tepung gandum memiliki 407 kalori. Hal ini tentu sangat diperlukan bagi kesehatan tubuh kita tentunya.

Begitu pula dengan bahan dasar kue lapis yaitu tepung tapioka yang tidak kalah memiliki manfaat bagi kesehatan kita. Sangat bagus jika mengkonsumsi secara rutin sebagai menu sehat harian kita. Dalam proses pembuatan kue lapis ini akan menggunakan bahan-bahan yang terbuat dari bahan-bahan alami dan bahan organik serta dengan inovasi sehingga harapannya produk kue lapis ini akan menjadi makanan tradisional sehat dan inovatif yang nantinya dapat diterima oleh semua kalangan. Agar kue lapis ini dapat diketahui dan diterima oleh banyak kalangan makan perlu adanya promosi serta pemasaran yang dapat menjangkau seluruh konsumen, dengan memanfaatkan internet online sosial media sebagai teknologi informasi dan komunikasi antara penjual dan konsumen akan dapat mempermudah proses transaksi jual-beli makanan tradisional kue lapis.

1.2 Rumusan Masalah

Makanan Tradisional diberbagai jajaran kuliner saat ini sangat jarang kita jumpai khususnya kue lapis sebagai salah satu makanan tradisional yang memiliki kandungan gizi yang tinggi bagi kesehatan tubuh. Melihat fakta ini kami memanfaatkan peluang ini menjadi sebuah usaha yang sangat menguntungkan. Lapis Pelangi merupakan suatu inovasi dari kue tradisional sebagai pilihan yang tepat untuk mengisi peluang tersebut. Selain sehat dan bergizi tinggi Lapis Pelangi akan disukai oleh konsumen karena memiliki tampilan yang menarik memiliki berbagai warna yang menarik dengan menggunakan bahan-bahan alami yang aman bagi kesehatan sebagai salah satu inovasi dari makanan tradisional.

1.3 Tujuan

Tujuan dari usaha pembuatan dan komersialisasi kue lapis pelangi ini, adalah :

1. Menambah pendapatan (income) PKM Lapis Pelangi.
2. Mendirikan usaha mandiri.
3. Lebih mengenalkan kembali makanan tradisional dengan kemasan inovasi yang menarik dan pemasaran dengan memanfaatkan sistem online.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari kue Lapis Pelangi ini adalah adanya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengembangkan kreatifitas inovasi terhadap olahan makanan tradisional yang saat ini jarang ditemukan di pusat kulineran khususnya agar makanan tradisional dapat diterima dan mampu menarik bagi para konsumen. Makanan Tradisional sangat perlu kita lestarikan mengingat hal ini merupakan salah satu sejarah makanan khas tradisional yang juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dalam hal ini pula agar masyarakat memahami bahwa terdapat potensi besar dalam memanfaatkan inovasi-inovasi makanan tradisional, sehingga dalam jangka waktu yang panjang dapat memanfaatkan peluang usaha dalam mengatasi masalah kesulitan ekonomi dan pengangguran.

1.5 Manfaat

Manfaat dari program ini antara lain :

1. Dapat menumbuhkan jiwa kreativitas inovasi produk dan kewirausahaan pada mahasiswa pelaksana.
2. Mengembangkan semangat kemandirian secara finansial sekaligus mengasah semangat dan kemampuan guna menghasilkan produk Kue Lapis Pelangi.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Produk

Makanan tradisional pada era modern saat ini kurang diminati oleh beberapa kalangan konsumen. Untuk itu perlu adanya inovasi dalam pengembangan kuliner makanan tradisional yang nantinya dijadikan sebagai makanan *dessert* bagi kalangan muda pada khususnya. Karena bahan yang terkandung dalam Kue lapis ini terdiri dari bahan alami yang bahan dasarnya tepung tapioka dan tepung beras yang memiliki nilai kandungan gizi yang tinggi. Memiliki kandungan manfaat sebagai berikut :

- Memperkuat tulang. Tepung tapioka diketahui banyak mengandung vitamin K, kalsium serta zat besi di dalamnya.
- Meningkatkan berat badan. Mengandung karbohidrat yang tinggi.
- Meningkatkan energi tubuh Selain bisa meningkatkan berat badan, karbohidrat pada tepung ini juga bisa meningkatkan energi tubuh.
- Mengembangkan otot
- Menyehatkan sistem pencernaan. Jika anda sering mengalami gangguan sistem pencernaan seperti perut kembung, sembelit serta yang lainnya, mengonsumsi tepung tapioka sangatlah bagus anda lakukan.
- Mengendalikan sirkulasi dan tekanan darah. Selain karbohidrat dan protein, tepung tapioka juga banyak mengandung kalium. Kalium inilah yang bermanfaat untuk mengendalikan sirkulasi dan tekanan darah anda. Tidak hanya itu saja, kalium pada tepung ini juga baik untuk kesehatan sistem kardiovaskular anda.

2.2 Peluang Usaha

1. Lokasi

Lokasi dalam usaha dan komersialisasi Kue Lapis Pelangi ini direncanakan bertempat di Jalan Prof. Dr. Hamka Ngaliyan, Semarang, sebagai tempat berlangsungnya proses pembuatan serta penjualan produk. Penjualan dan promosi produk juga dilakukan secara online dengan media internet.

2. Jenis Produk Usaha

Jenis produk yang ditawarkan adalah berupa produk inovasi kue tradisional Lapis Pelangi dengan menambahkan krim fla.

3. Pesaing dan Peluang Pasar

Pesaing untuk usaha Kue Lapis Pelangi diperkirakan sekarang ini adalah para pedagang kecil terutama pedagang dipasar tradisional. Peluang pasar, biaya untuk usaha Kue Lapis Pelangi ini lebih rendah dan proses produksinya juga mudah, sehingga usaha ini dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

2.3 Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

STP (Segmentation, Targetting, Positioning)

- a. Segmentasi dalam hal ini merupakan upaya memetakan atau pasar dengan memilah-milahkan konsumen berdasarkan potensial penawaran produk.

1. Kelompok Pelajar

Segmen kelompok pelajar karena memiliki potensi tinggi dalam mengkonsumsi produk kue yang menarik dan sekiranya jarang ditemui. Segmen pelajar merupakan konsumen yang menyukai makanan sehat dan bergizi.

2. Kelompok Mahasiswa

Segmen lain yaitu kelompok mahasiswa merupakan salah satu jenis konsumen yang memiliki kegemaran untuk mencoba makanan yang baru dan menarik. Dapat dijadikan sebagai salah satu pilihan kue tradisional yang sehat.

3. Kelompok Umum

Segmen kelompok umum yang menjadi target kami adalah masyarakat yang ada di sekitar Ngaliyan terdiri dari berbagai kalangan masyarakat umum. Produk yang akan kami pasarkan tentunya harus mampu menguasai keinginan disemua kalangan latar belakang dengan kualitas yang tinggi dan adanya keterjangkaun dalam harga. Hal ini dapat menjadi latar belakang masyarakat dapat menerima inovasi kue tradisional Lapis Pelangi.

- b. Targetting

Target utama dalam pelaksanaan pemasaran Kue Lapis Pelangi adalah segmen pelajar dan mahasiswa. Berdasarkan pada fakta bahwa kelompok pelajar dan mahasiswa memiliki sifat konsumtif terhadap suatu produk yang menarik dan merupakan produk baru yang jarang ditemui inovasinya.

c. Positioning

Pandangan para calon konsumen maupun pelanggan ketika melihat inovasi dari kue tradisional Lapis Pelangitentu akan memandang sebagai sebuah jajanan yang murah, sehat, unik dan banyak manfaat.

- Marketing Mix

a. Harga

Produk ini dijual dengan harga Rp. 3.500 per bungkus.

b. Tempat

Dalam memasarkan produk dengan menggunakan grobak yang menetap di beberapa tempat, maka dipilih beberapa tempat dekat dengan SMP 16 Semarang dan Kampus IAIN Walisongo daerah Ngaliyan. Penentuan lokasi pemasaran didasarkan pada kriteria sebagai berikut : strategis, akses masuk mudah, dan pengeluaran cost sekecil mungkin.

2.4 Rencana Produksi Selama Tiga Bulan

Rencana produksi Kue Lapis Pelangi selama 3 bulan adalah sebagai berikut:

a. 1 minggu : 100 bungkus

b. 3 bulan : $100 \times 12 = 1200$ bungkus

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Persiapan alat dan bahan

Sebelum membuat Kue Lapis Pelangi Fla terlebih dahulu menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan seperti :

Tabel 3.1. Daftar Bahan Pembuat Kue Lapis Pelangi Fla

NO	Bahan Baku	Jumlah
1	Tepung tapioka	2 kg
2	Tepung beras	2 kg
3	Krim fla cokelat dan vanila	500 ml
4	Garam dan Gula	100 gram
5	Santan	500 ml
6	Pewarna Makanan Alami (Warna Pelangi)	5 buah

**Tabel 3.2 Alat-Alat Yang Digunakan Untuk
Pembuatan Kue Lapis Pelangi Fla**

NO	Alat / Perlengkapan	Jumlah
1	Dandang	1 buah
2	Kompor gas	1 buah
3	Tabung gas	1 buah
4	Loyang	5 buah
5	Sendok besar	2 buah
6	Timbangan	1 buah
7	Baskom aluminium	1 buah
8	Pisau	3 buah
9	Lap kain	2 buah

Alat dan bahan disiapkan agar memperlancar dan mempermudah proses pembuatan Kue Lapis Pelangi Fla.

3.2 Proses Pembuatan

1. Olesi loyang kue lapis dengan minyak goreng, lalu sisihkan.
2. Cuci bersih daun pandan, kemudian rebus bersama santan, gula, vanili, dan garam sambil terus diaduk sampai mendidih.
3. Matikan api, buang daun pandannya, dan diamkan agar santan menghangat.
4. Campur tepung beras dan tepung tapioka dalam satu wadah bersih.
5. Bila santan sudah hangat, tuang perlahan-lahan ke dalam campuran tepung sambil diaduk dengan sendok kayu sampai adonan licin dan tidak bergumpal.
6. Ambil 1-2 sendok sayur adonan, bagi adonan menjadi 5 bagian dibagi menjadi beberapa warna pelangi (merah, kuning, hijau, biru, ungu)
7. Lanjutkan proses memasak kue lapis dengan menuangkan adonan berselang-seling sesuai warna yang diinginkan.
8. Setelah semua adonan habis atau loyang penuh, kukus selama kurang lebih 20-30 menit sampai kue matang. Lalu Angkat kue lapis dari loyang dan dinginkan.
9. Untuk pengemasan ukuran Kue Lapis Pelangi dibentuk kotak sesuai dengan wadah kemasan mika. Lalu diberikan tambahan dengan fla dengan plastik terpisah didalam kemasan Kue Lapis Pelangi.

3.3 Pemasaran

Setelah berbagai rangkaian proses produksi Kue Lapis Pelangi selesai dilakukan, langkah selanjutnya adalah memasarkan lapis tersebut ke masyarakat tentunya kalangan masyarakat yang segmen pasar yang menjadi sasaran. Dengan memberikan pelayanan yang baik terhadap pelanggan dan dengan menentukan harga yang relatif terjangkau kepada masyarakat, secara tidak langsung hal ini dapat membuat pelanggan tertarik dan loyal. Harga yang di tawarkan untuk produk lapis pelangi fla ini adalah Rp. 3.500 per buah harga tersebut dapat di jangkau oleh beberapa konsumen masyarakat.

Pemasaran yang akan dilakukan dengan menjual produk di wilayah yang akan menjadi tempat untuk berjualan, , yaitu di beberapa tempat dekat dengan SMP 16 Semarang dan Kampus IAIN Walisongo daerah Ngaliyan karena pemilihan wilayah tersebut sangat strategis. Penjualan akan dilakukan setiap hari pada waktu sore hari saat hari Senin hingga Jumat serta pada waktu pagi hari saat hari Sabtu dan Minggu. Selain melakukan penjualan *on the spot*, penjualan juga akan dilayani melalui pemesanan sesuai dengan kebutuhan dan permintaan konsumen. Pemasaran kami tekankan pada upaya agar konsumen dapat mengetahui produk dan tertarik terhadap produk lapis pelangi fla untuk menjadi pilihan konsumsinya. Pemasarannya juga dapat dengan cara melalui sistem online dan pemesanan dapat dilakukan melalui media sosial internet.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

a. Rekapitulasi biaya

Tabel. 4.1 Rekapitulasi Biaya per 3 bulan

NO	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Bahan habis pakai (3bln)	Rp. 2.988.000,00
2	Peralatan penunjang	Rp. 700.000,00
3	Biaya Lain-lain	
	Transportasi	Rp. 150.000,00
	Pemasaran	Rp. 100.000,00
	Komunikasi	Rp. 100.000,00
Jumlah		Rp. 4.038.000,00

b. Rincian Biaya

1. Bahan Habis Pakai (per minggu)

Tepung tapioka	2kg	@10.000 = Rp. 20.000
Tepung beras	2kg	@12.000 = Rp. 24.000
Krim Fla cokelat dan vanila	500 ml	@80.000 = Rp. 80.000
Gula dan garam	100 g	= Rp. 20.000
Gas LPG		20.000 = Rp. 20.000
Santan	500 ml	= Rp 15.000
Pewarna Makanan Alami	5 buah	@8.000 = Rp 40.000
Plastik kemasan		= Rp 30.000
Jumlah		= Rp. 249.000
Total 4 kali produksi (1bln/400 lapis kue)		= Rp. 996.000
Total 12 kali produksi (3bln/1.200 lapis kue)		= Rp. 2.988.000

2. Peralatan penunjang

Dandang	1 buah	@200.000 = Rp. 200.000
Kompor gas	1 buah	@300.000 = Rp 300.000
Loyang	5 buah	@15.000 = Rp 75.000
Sendok besar	2 buah	@10.000 = Rp 20.000
Timbangan	1 buah	@ 90.000 = Rp 90.000
Pisau	1 buah	@ 15.000 = Rp 15.000
Jumlah		= Rp 700.000

3. Lain-lain

Transportasi	=	Rp. 150.000
Promosi dan Pemasaran	=	Rp. 100.000
<u>Komunikasi</u>	=	<u>Rp. 100.000</u>

Jumlah = **Rp. 350.000**

4.2 Jadwal kegiatan

Tebel. 4.2. Jadwal Pelaksanaan Pembuatan Kue Lapis Pelangi Fla

No	Kegiatan	Bulan											
		1				2				3			
1	Persiapan dan Pengumpulan Bahan baku												
2	Pengolahan bahan menjadi Kue Lapis Pelangi												
3	Uji kelayakan produk												
4	Pemasaran Produk												
5	Evaluasi												
6	Penulisan Laporan												

DAFTAR PUSTAKA

<http://www.merdeka.com/sehat/tepung-tapioka-ternyata-menyimpan-6-manfaat-sehat-ini.html>

<http://media-shareplus.blogspot.com/2015/01/6-manfaat-tepung-tapioka-bagi-kesehatan.html>

<http://windaoctaalifah.blogspot.com/>

<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-beras-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>

<http://www.kerjanya.net/faq/13045-resep-kue-lapis-praktis-sederhana.html>

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

1. Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Hastu Woro Mumpuni
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	Nomor Induk Mahasiswa	7211413084
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 23 Juli 1995
6	E-Mail	hastu.woromumpuni@ymail.com
7	Nomor HP	085727645318

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tempat	Tahun	
			Dari	Sampai
1	SD	SD Negeri Ngaliyan 06	2001	2007
2	SMP	SMP Negeri 16 Semarang	2007	2010
3	SMA	SMA Negeri 6 Semarang	2010	2013
4	Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang	2013	

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semarang, 6 Oktober 2015
Ketua Pelaksana,



Hastu Woro Mumpuni
NIM. 7211413084

E. Anggota Pelaksana 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Eka Deny Prihastomo
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Akuntansi
4	Nomor Induk Mahasiswa	7211413112
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 9 September 1994
6	E-Mail	denyprihastomo@yahoo.co.id
7	Nomor HP	081805955477

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tempat	Tahun	
			Dari	Sampai
1	SD	SDN Pekeuman 2 Tegal	2001	2007
2	SMP	SMPN 6 Tegal	2007	2010
3	SMA	SMAN 2 Tegal	2010	2013
4	Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang	2013	

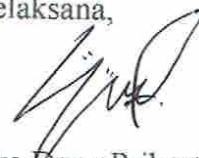
C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semarang, 6 Oktober 2015
Pelaksana,



Eka Deny Prihastomo
NIM. 7211413112

F. Anggota Pelaksana 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Arif Pranata
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Akuntansi
4	Nomor Induk Mahasiswa	7211413118
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 13 September 2013
6	E-Mail	pranataarif383@gmail.com
7	Nomor HP	

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tempat	Tahun	
			Dari	Sampai
1	SD	SD Negeri Proyonanggan 03	2000	2007
2	SMP	SMP Negeri 3 Batang	2007	2010
3	SMA	SMA Negeri 1 Batang	2010	2013
4	Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang	2013	

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semarang, 6 Oktober 2015

Pelaksana,



Arif Pranata

NIM. 7211413118

G. Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Avi Budi Setiawan
2	Jenis Kelamin	Laki –laki
3	Program Studi	
4	Nomor Induk Dosen	0629088701
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 29 Agustus 1987
6	E-Mail	Avi_bs19@rocketmail.com
7	Nomor HP	085725127244

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tempat	Tahun	
			Dari	Sampai
1	S1	Universitas Negeri Semarang	2005	2009
2	S2	Universitas Negeri Diponegoro	2010	2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Irsa International Convergence	Strategy to Increasing Compative of Potatoes in Dieng Plateau	Makasar, tahun 2014
2	MIKEMA International Convergence	Development on Strategies of Food Corp Community in Grobogan Regency	Malaysia, tahun 2014
3	Seminar Nasional UPN Veteran Yogyakarta	Prospek Komoditas Karet di Indonesia	Yogyakarta, tahun 2014

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Dosen Muda Favorit	Universitas Negeri Semarang	2014

Semarang, 6 Oktober 2015

Dosen Pembimbing,



Avi Budi Setiawan, S.E., M.Si.
NIDN. 0629088701

Lampiran 2. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No .	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/ minggu)	Uraian Tugas
1	Hastu Woro Mumpuni / 7211413084	Akuntansi S1	Ekonomi	30 jam	- Mengusulkan ide gagasan PKM K. - Menjelaskan gambaran umum untuk kemudian dilakukan pembagian tugas kepada masing-masing anggota. - Mencari dan mengumpulkan materi. - Konsultasi dengan dosen pendamping. - Memberikan materi mengenai solusi yang pernah ada kaitannya. - Menyusun pembuatan PKM.
2	Eka Deny Prihastomo/ 7211413112	Akuntansi S1	Ekonomi	15 jam	- Memberikan materi mengenai kondisi kekinian. - Membantu menyusun pembuatan PKM.
3	Arif Pranata/ 7211413118	Akuntansi S1	Ekonomi	15 jam	- Membantu menyusun pembuatan PKM.

Lampiran 3. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hastu Woro Mumpuni
NIM : 7211413084
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (PKM Kewirausahaan) saya dengan judul:

**“KUE LAPIS PELANGI FLA SEBAGAI MAKANAN DESSERT MASA
KINI YANG BERNILAI GIZI TINGGI”**

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, 6 Oktober 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.
NIP. 196012171986011001

Yang menyatakan,



Hastu Woro Mumpuni
NIM.7211413084