



**PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

FIND YOUR FAVO WITH WAIFU (WAroeng Indo FUsion)

**BIDANG KEGIATAN
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Nurul Huda	4311414022/Angkatan 2014
Bintradika Axsal Hendranusa	4311414028/Angkatan 2014
Carnawi	4301413087/Angkatan 2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PROPOSAL PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : FIND YOUR FAVO WITH WAIFU
(WAroeng Indo FUsion)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Nurul Huda
 - b. NIM : 4311414022
 - c. Jurusan : Kimia
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kamulyan RT 09/III, Kecamatan
Tambak, Kabupaten Banyumas
085292961942
 - f. Alamat email : nurul.huda.tuximint@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : 2 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Sri Susilogati Sumarti, M.Si.
 - b. NIDN : 0012115709
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kinibalu I No. 1
Tandang, Semarang
081575175853
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 12.500.000,00
 - b. Sumber lain : Rp 0,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 16 Juni 2015

Menyetujui :

Ketua Jurusan Kimia



(Dr. Woro Sumarni, M.Si.)
NIP. 196507231993032001

Pembantu Rektor III
Bidang Kemahasiswaan



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

Ketua Pelaksana Kegiatan,

(Nurul Huda)
NIM. 4311414022

Dosen Pendamping,

Dr. Sri Susilogati Sumarti, M.Si.
NIDN. 0012115709

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	iv
Bab I Pendahuluan	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	1
Tujuan Penulisan	1
Manfaat Penulisan	1
Luaran	2
Bab II Gambaran Umum Rencana Usaha	3
Bab III Metode Pelaksanaan	4
Bab IV Pelaksanaan Program	5
Rencana Anggaran	5
Jadwal Kegiatan	7
Lampiran	8

RINGKASAN

Indonesia adalah negara yang memiliki keragaman kuliner. Setiap daerah pasti memiliki ragam kuliner yang khas tersendiri. Diantara berbagai macam kuliner terdapat jenis kuliner yang mirip namun nama, cara pengolahan, dan cara penyajiannya berbeda. Di setiap daerah memiliki keunikan tersendiri dalam cita rasanya.

Namun dewasa ini keragaman kuliner Indonesia semakin menyusut dan punah dikarenakan ketidakmampuan bersaing dengan kuliner luar negeri dan keengganan generasi muda Indonesia untuk melestarikan warisan kuliner ini dikarenakan rumitnya proses pengolahan dan sebagainya.

BAB I

PENDAHULUAN

LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara berpenduduk ke-4 terbesar didunia dan terdiri dari lebih dari 300 suku bangsa, sehingga ragam jenis masakan masing-masing daerah atau suku berbeda dengan daerah atau suku lainnya menjadikan Indonesia memiliki keragaman kuliner yang sangat banyak. Namun seiring dengan kemajuan teknologi dan globalisasi banyak dari ragam kuliner tersebut yang punah dan kalah bersaing dengan kuliner dari luar negeri yang modern, cepat saji, dan tampilan yang menarik.

Untuk menjaga agar warisan budaya pangan ini tetap lestari, maka diperlukan suatu usaha yaitu inovasi. Inovasi yang dilakukan yaitu antara lain dengan mengubah tampilan penyajian menjadi semenarik mungkin. Selain itu dengan memadukan kuliner tradisional indonesia dengan kuliner internasional atau kuliner indonesia lainnya sehingga menghasilkan cita rasa perpaduan yang unik.

PERUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah dari penulisan ini adalah:

1. Bagaimana menciptakan produk kreatif dan inovatif perpaduan berbagai jenis masakan?
2. Bagaimana menumbuhkan minat generasi muda Indonesia terhadap warisan budaya Indonesia terutama dalam bidang kuliner?

TUJUAN PENULISAN

Tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Menumbuhkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha sehingga mahasiswa dapat menciptakan lapangan kerja bagi dirinya dan juga bagi orang lain.
2. Menumbuhkan minat generasi muda Indonesia terhadap warisan budaya Indonesia terutama dalam bidang kuliner sehingga warisan tersebut tidak punah tergerus globalisasi.

MANFAAT PENULISAN

Manfaat yang diharapkan dari penulisan ini adalah:

1. Menghasilkan produk yang kreatif dan inovatif.
2. Melestarikan kekayaan Budaya Indonesia dibidang kuliner.
3. Mempopulerkan kekayaan budaya kuliner Indonesia kepada generasi muda Indonesia.
4. Membuka lapangan kerja baru.

LUARAN

Luaran yang diharapkan dari penulisan ini adalah:

1. Pemerintah terbuka matanya atas krisis budaya asli bangsa.
2. Pemerintah sadar akan pentingnya melestarikan budaya bangsa.
3. Membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
4. Menambah kekayaan khazanah kuliner Indonesia.
5. Kekayaan budaya Indonesia khususnya dalam bidang kuliner tidak punah tergerus kuliner dari budaya luar akibat dari globalisasi.
6. Meningkatkan minat generasi muda Indonesia terhadap warisan budaya tradisional Indonesia khususnya dalam bidang kuliner.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Gambaran umum dari rencana usaha ini yaitu diawali dengan pemilihan tempat yang strategis, lalu dilanjutkan dengan bekerja sama dengan pihak-pihak yang terkait dengan urusan logistik yang akan membantu suplai bahan baku. Taklupa untuk semakin menarik konsumen dilakukan metode pemasaran yang menarik dan lain dari yang lain.

Langkah yang kami tempuh dalam pengelolaan produksi antara lain:

1. Pemilihan Tempat Produksi dan Pemasaran
Untuk tempat produksi dan pemasaran dalam usaha ini akan dilakukan dalam satu tempat sehingga proses produksi dan pemasaran menjadi efektif.
2. Desain Tempat Usaha
Untuk desain dari tempat usaha menggunakan desain yang biasa saja tetapi tetap menonjolkan identitas Ke-Indonesia-an.
3. Pengawasan Kualitas
Dalam menjaga kepercayaan konsumen maka kualitas harus selalu diawasi.

Adapun sistematika dalam rencana usaha kami antara lain:

1. Potensi bahan baku
Bahan baku berupa bahan makanan sehingga dalam memperolehnya relatif mudah. Bahan baku dapat diperoleh di pasar tradisional sampai supermarket.
2. Peluang pasar
Beberapa peluang dari usaha ini antara lain:
 - a. Produk dari usaha ini memang memiliki kemiripan dengan beberapa jenis usaha kuliner paduan. Namun dalam usaha ini paduan yang ditekankan yaitu paduan kuliner antar kuliner nusantara.
 - b. Paduan kuliner dalam usaha ini dapat menciptakan cita rasa yang unik dan beda.
3. Pemasaran
Untuk strategi pemasaran dalam usaha ini menggunakan beberapa cara antara lain:
 - a. Mencari tempat strategis untuk usaha ini sehingga konsumen dapat dengan mudah menemukan tempat usaha ini.
 - b. Memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan tempat usaha ini.
 - c. Menyebarkan selebaran-selebaran untuk mempromosikan tempat usaha ini.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan dari program ini adalah melalui beberapa tahapan, antara lain:

1. Tahap 1 : Persiapan

Langkah-langkah yang dilakukan dalam tahap persiapan antara lain:

- a. Mengurus surat-surat izin usaha
- b. Menyewa tempat untuk usaha
- c. Mengurus sertifikasi halal

2. Tahap 2 : Penyiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan usaha ini antara lain:

- a. Bahan makanan.
- b. Peralatan dapur
- c. Kompor gas
- d. Tabung gas
- e. Peralatan makan
- f. Panci
- g. Wajan

3. Tahap 3 : Produksi

Karena bentuk usaha dari ini adalah rumah makan maka untuk proses produksi dilakukan bersamaan dengan pemasaran demi menjaga kualitas produk. Namun sebelum itu telah dipersiapkan bahan baku dan bahan atau alat pendukung yang lainnya.

4. Tahap 4 : Promosi

Kegiatan promosi usaha yang dilakukan antara lain dengan cara:

- a. Membuat dan menyebarkan selebaran (brosur dan pamflet)
- b. Promosi secara langsung kepada konsumen
- c. Melakukan promosi melalui media sosial.

BAB IV PELAKSANAAN PROGRAM

Rencana Anggaran

Adapun rencana anggaran dalam usaha ini yaitu:

Tabel Format Ringkasan Biaya PKM-K

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Biaya administrasi dan pengurusan perizinan pendirian usaha (16 %)	2000000
2	Biaya penyewaan tempat usaha (16 %)	2000000
3	Biaya pengadaan bahan baku (28%)	3500000
4	Pengadaan peralatan dapur dan peralatan penunjang lainnya (24%)	3000000
5	Biaya transportasi menuju tempat perizinan dan tempat memperoleh bahan baku (8%)	1000000
6	Lain-lain: publikasi, laporan, dan dekorasi (8%)	1000000
Jumlah		12500000

Dengan analisis anggarannya antara lain:

a. Investasi awal

Penyewaan tempat	Rp 2.000.000,00
Sertifikasi atau perizinan usaha	Rp 2.000.000,00
Kas usaha	Rp 100.000,00
Dekorasi:	
- Meja	Rp 300.000,00
- Kursi	Rp 300.000,00
- Dekorasi lainnya	Rp 100.000,00
Peralatan dapur:	
- Pisau	Rp 15.000,00
- Penggorengan	Rp 100.000,00
- Piring	Rp 75.000,00
- Sendok	Rp 25.000,00
- Panci	Rp 50.000,00
- Gelas	Rp 50.000,00
- Kompor dan tabung gas	Rp 300.000,00
- Pengaduk	<u>Rp 15.000,00</u> +
Jumlah	Rp 5.430.000,00

b. Bahan baku (Per Hari)

Sembako	Rp 75.000,00
Bumbu-bumbu	Rp 25.000,00
Sayuran	Rp 25.000,00

Bahan penunjang lainnya	Rp 25.000,00 +
Jumlah	Rp 150.000,00

c. Biaya operasional

Biaya total dalam satu bulan:

- Beban listrik	Rp 200.000,00
- Promosi	Rp 300.000,00
- Biaya transportasi	<u>Rp 300.000,00 +</u>
Jumlah	Rp 800.000,00

Jadi Total Investasi Awal adalah

Rp 6.480.000,00

d. Penentuan Harga

Profit margin keuntungan sebesar 20%

Harga Bahan Baku sebulan	Rp 4.500.000,00
Biaya Tenaga Kerja	<u>Rp 500.000,00 +</u>
HPP	Rp 5.000.000,00

e. Laporan Laba-Rugi

Laporan Laba-Rugi 1 bulan pertama untuk penjualan Rp 20.000,00 sebanyak 15 sehari adalah Rp 300.000,00. Maka penjualan selama 1 bulan akan menghasilkan

	Rp 9.000.000,00
HPP	<u>Rp 5.000.000,00 -</u>
Laba Kotor	Rp 4.000.000,00

Beban-beban usaha

Administrasi	Rp 200.000,00
Listrik	Rp 200.000,00
Promosi	Rp 300.000,00
Transportasi	<u>Rp 300.000,00 +</u>
Total	<u>Rp 1.000.000,00 -</u>
Laba Bersih	Rp 3.000.000,00

Laba bersih dalam satu bulan Rp 3.000.000,00

Maka laba bersih yang diperoleh selama 4 bulan adalah

Laba Bersih 4 bulan = 3.000.000 x 4
= Rp 12.000.000,00

Jadi Laba Bersih yng diperoleh selama 4 bulan = Rp. 12.000.000,00

Jadwal Kegiatan

No.	Jenis Kegiatan	Bulan ke			
		1	2	3	4
1	Mempersiapkan tempat dan peralatan untuk kegiatan usaha serta dengan perijinan pendirian usaha	■			
2	Memulai operasional usaha		■	■	■
3	Melakukan promosi atau publikasi berkaitan dengan usaha yang dilakukan	■			
4	Melakukan pengawasan produk demi menjaga kualitas		■	■	■
5	Analisis data dan MONEV				■
6	Laporan akhir				■

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

I. Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Nurul Huda
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Kimia
4	NIM	4311414022
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 29 April 1995
6	E-mail	nurul.huda.tuximint@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085292961942

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SLTP	SLTA
Nama Institusi	SD N Kamulyan	MTs N Tambak	MA N Sumpiuh
Jurusan	-	-	IPA
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 (pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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, 16 Juni 2015

Pengusul,

(Nurul Huda)

II. Biodata Anggota I

E. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Bintradika Axsal Hendranusa
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Kimia
4	NIM	4311414028
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 31 Januari 1996
6	E-mail	Bintradikaaxsalh1112@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08985774492

F. Riwayat Pendidikan

	SD	SLTP	SLTA
Nama Institusi	SD N Pongangan 02	SMP N 22 Semarang	SMA N 7 SEmarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

G. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

H. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

III. Biodata Anggota II

I. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Carnawi
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Pendidikan Kimia
4	NIM	4301413087
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Indramayu, 29 Agustus 1995
6	E-mail	Carnawi.navy@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087717696821

J. Riwayat Pendidikan

	SD	SLTP	SLTA
Nama Institusi	SD N 1 Karangampel	SMP N 1 Karangampel	SMA N 1 Kerangkeng
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

K. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

L. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

IV. Biodata Dosen Pembimbing

Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Sri Susilogati S, M.Si
Tempat, tanggal lahir : Pati, 12-11-1957
Jenis Kelamin : Perempuan
NIP : 195711121983032002
NIDN : 0012115709
Pangkat/GOLRU : IV/c - Pembina Utama Muda (01-10-2011)

Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kinibalu I No 1
Tandang, Semarang
081575175853

Alamat E-mail : susilogati@yahoo.com
Pendidikan Terakhir : Strata 3 (S3) (lulus 04 September 2012)
Mata Kuliah Pokok : Kimia Anorganik

Semarang, 16 Juni 2015

Dosen Pembimbing,



(Dr. Sri Susilogati S, M.Si)
NIP. 195711121983032002

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran

Material	Justifikasi	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Transportasi dan administrasi perizinan usaha		4	75.000	300.000
Pembelian bahan baku		1	250.000	250.000
Publikasi		1	300.000	300.000
Kompor gas		1	300.000	300.000
Tabung gas		1	15.000	15.000
Panci dan Penggorengan		1	75.000	75.000
Peralatan makan		7 set	10.000	70.000
JUMLAH TOTAL (Rp)				1.610.000

Lampiran 3. Stuktur Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1	Nurul Huda/ 4311414022	Kimia	Kimia	8 Jam/ Minggu	Studi literatur, Melakukan perumusan masalah, Evaluasi hasil diskusi, Membuat desain konsep, Melakukan pengawasan produksi, mengajukan perizinan pendirian usaha.
2	Bintradika Axsal Hendranusa/ 4311414028	Kimia	Kimia	8 Jam/ Minggu	Menganalisis desain konsep, Membuat draf karya tulis, Melakukan pengawasan produksi
3	Carnawi/ 4301413087	Pendidikan Kimia	Pendidikan Kimia	8 Jam/ Minggu	Studi literatur, Menganalisis desain konsep, Melakukan pengawasan produksi.

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 : Nurul Huda

NIM : 4311414022

Program Studi : Kimia

Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

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

FIND YOUR FAVO WITH WAIFU (Waroenk Indo Fusion)

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, 16 Juni 2015

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,

Yang Menyatakan,



(**Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.**)

NIP. 196205081988031002



(**Nurul Huda**)

NIM. 4311414022