



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
PEMBUATAN KUE BROWNIS PEPAYA (KAOYA)  
BIDANG KEGIATAN:  
PKM-K**

**Diusulkan oleh:**

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 1. Noviananda Abdul Aziz | 1401414046/2014 |
| 2. Sri Naimah            | 1401414163/2014 |
| 3. Astiani               | 1401414016/2014 |
| 4. Nelly Rahmawati       | 1401412188/2012 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SEMARANG  
2015**

## PENGESAHAN USULAN PKM- KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Pembuatan Kue Brownis Pepaya (Kaoya)
2. Bidang Kegiatan : Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Noviananda Abdul Aziz
  - b. NIM : 1401414046
  - c. Jurusan : PGSD Semarang
  - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah : Rt 02 Rw 01 Puluhan Tengah, Jakenan, Pati
  - f. No. Telp./ HP : 089662846517
  - g. Alamat email : [novianandaa7@gmail.com](mailto:novianandaa7@gmail.com)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 Orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Purnomo, M.Pd.
  - b. Alamat Rumah : Rt 07 Rw 09 Kepuh, Tambirejo, Toroh
  - c. No. Telp./ HP : 085713065276
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp.5.690.000,-
  - b. Anggota : Rp. 825.000,-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 28 September 2015

Menyetujui  
Ketua Jurusan PGSD FIP



Dra. Hartati, M.Pd  
NIP. 19551005 198012 2 001

Ketua Pelaksana Kegiatan



Noviananda Abdul Aziz  
NIM. 1401414046

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping



Drs. Purnomo, M.Pd  
NIDN. 0014036703

## DAFTAR ISI

Sampul Depan (cover)	.....	i
Pengesahan usulan PKM-K	.....	ii
Daftar Isi	.....	iii
Ringkasan	.....	iv
Bab I (Pendahuluan)	.....	1
▪ Latar Belakang	.....	1
▪ Rumusan Masalah	.....	1
▪ Tujuan	.....	2
▪ Kegunaan	.....	2
▪ Luaran	.....	2
Bab II	.....	3
(Gambaran Umum Rencana Usaha)		
Bab III	.....	4
(Metode Pelaksanaan Program)		
Bab IV	.....	6
(Biaya dan Jadwal Kegiatan)		
▪ Rancangan Biaya	.....	6
▪ Jadwal Kegiatan	.....	8
Lampiran-lampiran	.....	9
▪ Lampiran 1	.....	9
▪ Lampiran 2	.....	15
▪ Lampiran 3	.....	17
▪ Lampiran 4	.....	18

## RINGKASAN

Indonesia adalah sebuah Negara kepulauan yg kurang lebih memiliki jumlah pulau 17.000 an yg tersebar merata dari sabang hingga merauke.Indonesia juga diapit oleh dua benua dan juga dua samudra.Hal itu berdampak pada iklim yg ada di Indonesia, yaitu dengan adanya iklim tropis.

Dengan adanya iklim tropis tersebut membuat tanah di Indonesia subur.Tanah subur menyebabkan banyaknya flora dan fauna yg ada dikawasan Indonesia ini.Sebut saja flora yg ada di Indonesia ini.Banyak sekali flora yg ada, misalnya tanaman hias, sayur-sayuran, buah-buahan.

Buah-buahan banyak sekali, saya ambil contoh pepaya. Buah ini mempunyai kandungan/ gizi yg hebat sekali, yaitu Pepaya rendah mengandung lemak dan 0 kolesterol, namun kaya dengan beragam nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh setiap hari. Pepaya mengandung Carbohydrates (9.81g), serta serat 1.80 g atau 4.5% dari total kebutuhan harian disarankan.

Pepaya mengandung beberapa vitamin b kompleks dalam jumlah yang baik, seperti folat, Niacin, Pantothenic acid, Pyridoxine, Riboflavin , serta Thiamin. Vitamin penting lain yang bisa diperoleh dari pepaya adalah Vitamin A , Vitamin C , Vitamin E , dan Vitamin K . Pepaya juga mengandung elektrolit dengan jumlah yang cukup baik, yaitu kalium serta beberapa mineral penting seperti kalsium, zat besi, magnesium, pospor, dan zinc,. Fitonutrisi penting yang ditemukan dalam pepaya yaitu betakaroten (276 µg) , Beta Crypto-xanthin (761 µg) dan Lutein-zeaxanthin (75 µg).

Buah Pepaya ini akan saya buat untuk menjadi kue brownis. Brownis memang sudah menjamur dimana-mana, tapi saya akan berkreasi/ mencoba membuat brownis daripapaya.Semoga kedepan produk/kreasi saya ini berhasil supaya dapat dinikmati oleh konsumen pada umumnya.

## BAB 1. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tingkat kesehatan masyarakat tergantung pada kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari, yaitu jenis maupun jumlah gizi dan nutrisi yang disediakan makanan bagi tubuh manusia itu sendiri. Kualitas makanan tidak terletak pada kelezatan cita rasa ataupun tampilannya, namun pada jenis atau kandungan gizi yang terkandung didalamnya.

Manusia membutuhkan zat-zat gizi antara lain protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Unsur-unsur gizi tersebut tidak dapat disediakan secara lengkap dalam satu jenis makanan, maka untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia perlu mengkonsumsi beberapa jenis makanan atau minuman secara bersamaan dan bervariasi. Penganekaragaman dan peningkatan gizi makanan perlu didukung dengan penyediaan produk-produk makanan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dengan harga terjangkau.

Buah pepaya mengandung unsur gizi cukup lengkap, sementara harganya terjangkau oleh lapisan masyarakat bawah sehingga memungkinkan untuk dikembangkan untuk menjadi produk pangan. Pepaya (*Carica papaya* L.), atau betik adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko bagian selatan dan bagian utara dari Amerika Selatan, dan kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis untuk diambil buahnya. *C. papaya* adalah satu-satunya jenis dalam genus *Carica*. Nama pepaya dalam bahasa Indonesia diambil dari bahasa Belanda, "papaja", yang pada gilirannya juga mengambil dari nama bahasa Arawak, "papaya". Dalam bahasa Jawa pepaya disebut "katès" dan dalam bahasa Sunda "gedan".

Keistimewaan lain dari pepaya adalah mengandung sekali banyak gizi, yg tidak dapat disebutkan satu-persatu. Selain itu pula pohon ini dapat ditanam di lahan-lahan yang kering atau tegalan. Dari pernyataan tersebut maka tidak mustahil jika brownis pepaya memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena belum banyak diproduksi oleh masyarakat dan masyarakat pun belum mengetahui brownis pepaya itu seperti apa. Sehingga prospek keberhasilan usaha insyaallah cukup menjanjikan.

### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan yg telah disampaikan pada latar belakang maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

- Bagaimana cara mengolah/ memanfaatkan hasil pertanian yg melimpah (buah Pepaya) ?
- Bagaimana cara mengolah pepaya menjadi brownis pepaya ?
- Bagaimana cara menciptakan peluang usaha dari pembuatan brownis pepaya ?

- Bagaimana cara mendapatkan keuntungan yg besar dari pembuatan proses pepaya ?

### **C. Tujuan**

- a. Membuat Brownis pepaya yg sehat dan enak.
- b. Memberikan pengetahuan dan pengenalan kepada masyarakat bahwa pepaya (*L.Carica Papaya*) dapat diolah menjadi brownis papayayg sangat enak.
- c. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausaha baru dengan memanfaatkan hasil tanaman lokal pepaya sebagai produk brownis pepaya.
- d. Berorientasi pada profit, sebagai layaknya wirausahawan.
- e. Untuk memanfaatkan hasil tanaman lokal yang berlimpah menjadi produkolahan yang bernilai ekonomi tinggi.

### **D. Kegunaan**

- a. Bagi mahasiswa (sebagai pelaksana):
  - ✓ Belajar lebih kreatif dan inovatif
  - ✓ Membuka peluang usaha kerja
  - ✓ Memperoleh pengalaman dalam kegiatan kewirausahaan
- b. Bagi konsumen:
  - ✓ Mempermudah para konsumen (pelanggan) dalam mencari makanan pengganjal perut yg praktis dan ekonomis.

### **E. Luaran**

Luaran yang diharapkan dalam kegiatan ini yaitu mampu mengolah buah pepaya menjadi cemilan sehat dan dengan kemasan berbeda, menghasilkan keuntungan (profit) yg cukup besar dan bisnis yg menjajikan dari kegiatan ini.

## BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Prospek Pengembangan Brownis Pepaya sebagai Makanan Ringan yg sehat. Hal ini terbukti dari kandungan gizi yang ada yaitu adanya protein, karbohidrat yang cukup tinggi, dan adanya beberapa enzim seperti amylase, protease, lipase, dan oksidase.

Brownis Pepaya dapat dijadikan sebagai peluang usahayang menjanjikan karena untuk memperoleh atau menanamnya juga mudah, harga untuk mendapatkannya juga tidak terlalu mahal, mengandung vitamin c yang tinggi sehinggabermanfaat untuk menjaga kekebalan tubuh, melindungi dari penyakit yg ada dimulut (sariawan).

Brownis pepaya memiliki peluang usaha yang cukup tinggi terutama di daerah Jakenan, Pati dan sekitarnya. Hal tersebut dikarenakan beberapa alasan diantaranya:

(1) Di Jakenan, Pati belum pernah ada usaha yang memproduksi papaya untuk brownis sebagai usaha.

(2) Bahan baku mudah diperoleh sehingga ketersediannya cukup terpenuhi.

(3) Proses produksi tidak membutuhkan biaya besar, mudah, dan praktis.

(4) Dalam proses produksi tidak membutuhkan keahlian khusus.

(5) Dalam hal konsumen, didukung dengan oleh banyaknya orang dewasa dan remaja khususnya di daerah Jakenan dan sekitarnya yang menggemari makanan ringan sebagai camilan sehari-hari yg sangat sehat, nikmat dan lezat.

Untuk itu dengan adanya gagasan memproduksi brownis pepaya ini diharapkan dapat menambah jenis keanekaragaman hasil olahan buah pepaya dan dapat dijadikansuatu peluang usaha yang baru khususnya bagi mahasiswa supaya dapat menambah uang saku mereka.

### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN PROGRAM**

Pelaksanaan program usaha brownis pepaya ini terdiri atas satu proses yaitu pembuatan brownis pepaya. Pembuatan brownis pepaya terdiri dari 6 tahap, yaitu Konsultasi tentang proposal PKM, persiapan alat dan bahan, pembuatan brownis pepaya, pengemasan produk, pemasaran, dan rencana kedepan tentang produk brownis pepaya.

1.Konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKM-K. Kegiatan konsultasi ini untuk meminimalkan terjadinya kesalahan pada pembuatan proposal.

#### 2.Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum membuat usaha brownis pepaya, langkah awal yang akan kita lakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan. Hal itu dilakukan agar dapat memperlancar proses produksi brownis pepaya sehingga dapat diterima oleh konsumen secara mudah. Selain itu kelengkapan alat dan bahan dapat menjadi indikator keberhasilan proses produksi yang berkualitas dan memiliki cita rasa yang tinggi supaya disukai oleh masyarakat pada umumnya.

Adapun tahap persiapan alat dan bahan meliputi:

#### a. Persiapan alat:

Alat :

- 2 Mixer
- 4 baskom besar
- 4 baskom sedang
- 2 set Sendok
- 2 set garpu
- 3Spatula plastic
- 2 Oven sedang
- 10 Loyang kue
- 3 Panci Besar

Bahan :

- 3Kg tepung terigu
- 1 sachet margarin
- 5 buah pepaya, potong-potong
- 2 Kg gula pasir halus / gula bubuk
- 10 butir telur, kocok hingga mengembang
- 3 sachet garam halus
- 1 kg kacang almond/ kenari.

### 3. Cara Membuat Brownis Pepaya :

- Campurkan tepung terigu dan gula halus, lalu aduk-aduk hingga rata, sisihkan.
- Panaskan margarin hingga meleleh, kemudian masukkan potongan pepaya dan garam, lalu aduk-aduk hingga pepaya tercampur merata. Setelah itu angkat dan dinginkan hingga hangat.
- Di tempat terpisah, kocok telur dengan menggunakan mixer hingga mengembang, kemudian masukkan campuran tepung terigu dan gula halus ke dalam kocokan telur sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk dengan menggunakan spatula plastik hingga rata.
- Setelah itu tuang margarin, pepaya dan gula yang telah dilelehkan ke dalam adonan telur, kemudian aduk hingga rata. Tambahkan potongan kacang almond / kenari, aduk rata. Setelah adonan rata dan tercampur, tuang adonan ke dalam loyang yang telah dialasi dengan kertas roti yang telah diolesi margarin terlebih dahulu. Taburi atasnya dengan irisan kacang almond.
- Panggang adonan ke dalam oven bertemperatur 170 derajat celcius selama 45 menit hingga kue matang. Kemudian angkat, dan potong-potong sesuai selera.
- Brownies siap untuk dihidangkan.

### 4. Pengemasan (pengepakan) Brownis Pepaya

Brownis Pepaya yang telah didinginkan sebaiknya segera dikemas agar tetap gurih, enak, dan renyah. Pengemasan menggunakan plastik mika.

5. Mengatur jadwal kegiatan dan perencanaan dalam pemasaran makanan brownis pepaya.

Perencanaan dalam pemasaran dengan mengenalkan terlebih dahulu produk makanan brownis pepaya bagi masyarakat atau konsumen yang belum pernah melihat atau menikmati brownis pepaya tersebut.

6. Menyusun rencana ke depan. Setelah usaha percobaan selama beberapa bulan dan kemudian berhasil, maka usaha tersebut insyaallahakan dilanjutkan. Untuk selanjutnya disusun laporan rugi laba tiap bulan.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### A. Rancangan Biaya

Dana dari anggota

#### Perlengkapan dan Peralatan Penunjang Kegiatan Usaha

Jenis Pengeluaran	Penjelasan	Jumlah
Buah Pepaya	10 kg @Rp 10.000,-	Rp.100.000,-
Gula Pasir	15 kg @Rp 11.000,-	Rp.165.000,-
Telur	10 kg@ Rp. 12.000,-	Rp. 120.000,-
Margarin	5 sachet @ Rp. 6.000,-	Rp. 30.000,-
Garam Halus	10sachet@ Rp. 3.000,-	Rp. 30.000,-
Kacang Almond/kenari	3 kg @ Rp. 30.000,-	Rp. 90.000,-
Tepung Terigu	15kg @ Rp. 10.000,-	Rp. 150.000,-
Buku Nota	4 @Rp 5.000,-	Rp 20.000,-
Buku Besar	3 @Rp 25.000,-	Rp 75.000,-
Materai	2 @Rp 10.000,-	Rp 20.000,-
Pulpen	1 set @Rp 25.000,-	Rp 25.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp825.000,-</b>

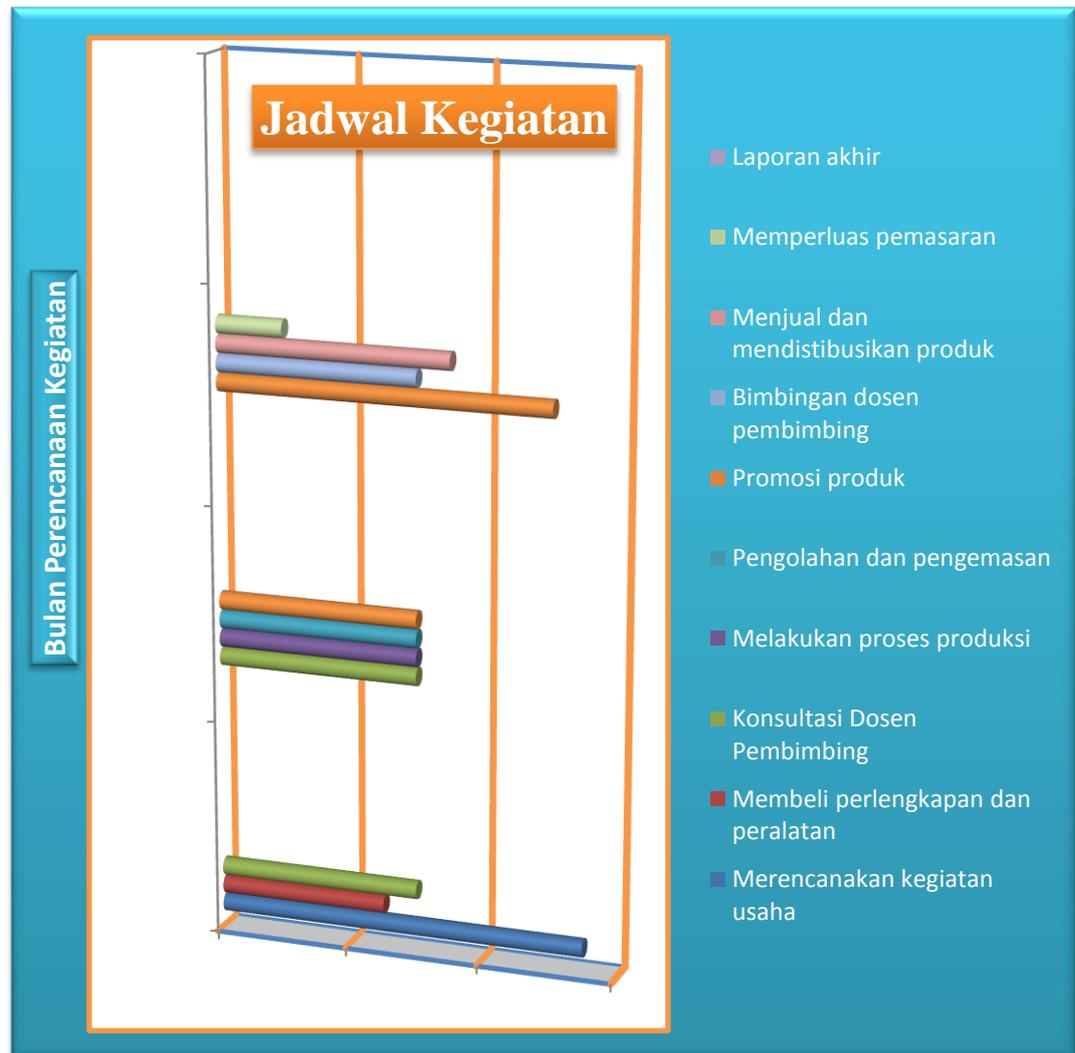
Tabel 1. Alokasi dana dari anggota.

Berikut tabel permohonan kepada DIKTI beserta rinciannya:

<b>Peralatan dan Perlengkapan Penunjang Kegiatan Usaha</b>		
<b>Jenis Pengeluaran</b>	<b>Rincian</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Mixer</b>	2 @Rp. 200.000,-	Rp. 400.000,-
<b>Baskom besar</b>	4 @Rp. 100.000,-	Rp. 400.000,-
<b>Baskom sedang</b>	4 @Rp. 50.000,-	Rp. 200.000,-
<b>Sendok</b>	2 set @Rp. 20.000,-	Rp. 40.000,-
<b>Garpu</b>	2 set @Rp. 20.000,-	Rp. 40.000,-
<b>Spatula</b>	3 @Rp. 20.000,-	Rp. 60.000,-
<b>Panci Besar</b>	1 @Rp.100.000,-	Rp.100.000,-
<b>Oven Tanggung</b>	2 @Rp 300.000,-	Rp.600.000,-
<b>Pisau</b>	1 set @Rp.50.000,-	Rp.50.000,-
<b>Mika(tempat brownis)</b>	100 @Rp.3.000,-	Rp.300.000,-
<b>Sticker kemasan</b>	100 @Rp. 2.000,-	Rp.200.000,-
<b>Almari kaca</b>	1 @Rp.900.000,-	Rp.900.000,-
<b>Meja</b>	2 @Rp.250.000,-	Rp. 500.000,-
<b>Kursi plastic</b>	5 @Rp. 50.000,-	Rp. 250.000,-
<b>Loyang kue</b>	10@Rp. 30.000,-	Rp. 300.000,-
<b>Pisau plastic</b>	10 set @ Rp. 25.000,-	Rp. 250.000,-
<b>Kompore</b>	2 @ Rp. 200.000,-	Rp. 400.000,-
<b>Lain- lain</b>		
<b>Listrik</b>	3bulan @Rp.200.000,-	Rp. 600.000,-
<b>Transportasi</b>	Rp. 100.000,-	Rp. 100.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp5.690.000,-</b>

Tabel 2. Alokasi dana dikti.

## B. Jadwal Kegiatan



Tabel 3. Jadwal kegiatan.

## LAMPIRAN 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

### A. Ketua Pelaksana Kegiatan

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Noviananda Abdul Aziz
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM	1401414046
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 07 November 1996
6	Email	<a href="mailto:Novianandaa7@gmail.com">Novianandaa7@gmail.com</a>
7	No. Telp./HP	089662846517

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDNPuluhan Tengah	SMPN 1 Jakenan	SMAN 1 Jakenan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2009-2011	2012-2014

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah/Oral Presentation

Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat

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

No.	Jenis Penghargaan	Intitusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Pengusul


Noziananda Abdul Aziz

NIM . 1401414046

**Anggota 1****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Sri Naimah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401414163
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 10 Juni 1996
6	Email	<a href="mailto:Imahnaimah25@yahoo.com">Imahnaimah25@yahoo.com</a>
7	No. Telp./HP	089670358039

**B. Riwayat Pendidikan**

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SD N Serut Sadang	SMP N 1 Winong	SMA N 1 Jakenan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2009-2011	2012-2014

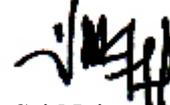
**C. Pemakalah Seminar Ilmiah/Oral Presentation**

Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat

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

No.	Jenis Penghargaan	Intitusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Anggota



Sri Naimah

NIM. 1401414163

**C. Anggota 2**

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Nelly Rahmawati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401412188
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 28 Oktober 1994
6	Email	<a href="mailto:rahmawati@gmail.com">rahmawati@gmail.com</a>
7	No. Telp./HP	085799915278

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Tlogorejo	MTS Tarbiyatul Banin	SMA N 1 Jakenan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

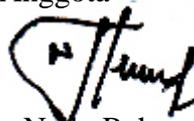
### C. Pemakalah Seminar Ilmiah/Oral Presentation

Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat

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

No.	Jenis Penghargaan	Intitusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Anggota



Nelly Rahmawati

NIM. 1401412188

### D. Anggota 3

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Astiani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401414016
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonosobo, 01 April 1996

6	Email	<a href="mailto:Astiani122@yahoo.com">Astiani122@yahoo.com</a>
7	No. Telp./HP	085643787228

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Wilayu	MTS N Wonosobo	SMK N 1 Wonosobo
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

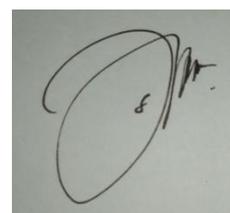
### C. Pemakalah Seminar Ilmiah/Oral Presentation

Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat

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

No.	Jenis Penghargaan	Intitusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Anggota



Astiani

NIM. 1401414016

**A. Dosen Pembimbing****Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Drs. Purnomo M.Pd
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Alamat	Rt.07 Rw.09 Kepuh, Ds. Tambirejo, Kec. Toroh
4	No. Telp/ Hp	085713065276
5	Email	<a href="mailto:Pakubumi67@gmail.com">Pakubumi67@gmail.com</a>
6	Tempat Tanggal Lahir	Grobogan, 14 Maret 1967
7	NIDN	0014036703

Mengetahui  
Dosen Pembimbing



Drs. Purnomo, M.Pd.  
NIP. 19670314 199203 1 005

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah .

Semarang, 28 September 2015  
Pengusul



Noviananda Abdul Aziz  
NIM. 1401414046

## LAMPIRAN 2. Justifikasi Anggaran Biaya

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuanti -tas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>Panci Besar</b>	Tempat merebus bahan	1 buah	100.000	100.000
<b>Oven Tanggung</b>	Mengembangkan kue brownis	2 buah	300.000	600.000
<b>Kompor</b>	Memasak/ sebagai tumpuan nyala api	2 buah	200.000	400.000
<b>Pisau</b>	Mengupas dan memotong pepaya	1 set	50.000	50.000
<b>Almari Kaca</b>	Menyimpan barang-barang	1 buah	900.000	900.000
<b>Meja</b>	Menulis/tempat buku-buku	2 buah	250.000	500.000
<b>Kursi</b>	Tempat duduk	5 buah	50.000	250.000
<b>Loyang Kue</b>	Membuat kue	10 buah	30.000	300.000
<b>Pisau Plastik</b>	Memotong kuenya	10 set	25.000	250.000
<b>Baskom besar</b>	Membuat adonan	4 buah	100.000	400.000
<b>Baskom sedang</b>	Membuat adonan	4 buah	50.000	200.000
<b>Mixer</b>	Mencampur adonan	2 buah	200.000	400.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				4.350.000

## 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>Pepaya</b>	Bahan Utama	10 buah	10.000	100.000
<b>Gula pasir</b>	Campuran membuat brownis	15 kg	11.000	165.000
<b>Telur</b>	Campuran adonan	10 kg	12.000	120.000
<b>Tepung terigu</b>	Membuat adonan	15 kg	10.000	150.000
<b>Margarin</b>	Campuran adonan	5 sachet	6.000	30.000
<b>Garam</b>	Campuran adonan	10 sachet	3.000	30.000
<b>Almond</b>	Hiasan kue	3 kg	30.000	90.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				<b>685.000,-</b>

## 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>Tranportasi</b>	Pengantaran barang	---	---	100.000

#### 4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Nota	Mencatat transaksi	4 buah	5.000	20.000
Buku besar	Mencatat transaksi	3 buah	25.000	75.000
Materai	Bukti tanda tangan	2 buah	10.000	20.000
Pulpen	Menulis sesuatu	1 set	25.000	25.000
Listrik		3 bulan	200.000	600.000
Sendok	Untuk mengaduk	2 set	20.000	40.000
Garpu	Untuk mengaduk	2 set	20.000	40.000
Spatula plastic	Untuk mengaduk	3 buah	20.000	60.000
Mika	Tempat kue	100 buah	3.000	300.000
Sticker	Untuk dilekatkan di mika	100 buah	2.000	200.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				1.380.000
<b>TOTAL KESELURUHAN (Rp)</b>				6.515.000

#### Lampiran 3. Susunan Organisasi

No	Nama	NIM	Program Study	Alokasi Waktu	Tugas
1	Noviananda Abdul Aziz	1401414046	PGSD	1-5 bulan	Ketua Pelaksana
2	Astiani	1401414016	PGSD	1-5 bulan	Bendahara
3	Sri Naimah	1401414163	PGSD	1-5 bulan	Sekretaris
4	Nelly Rahmawati	1401412188	PGSD	1-5 bulan	Anggota

#### LAMPIRAN 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana



### KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunungpati – Semarang 50229  
Rektor Fax. (024) 8508082, E\_mail : [unnes@unnes.ac.id](mailto:unnes@unnes.ac.id) – Purek I : (024) 8508001, Purek II : (024)8508002 Purek III : (024)8508003, Purek IV : (024)8508004 , Ka. BAUK : (024)8508091  
Ka.BAAKK : Fax/Phone : (024)8508085, Ka. BAPK : (024)86458339

#### SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

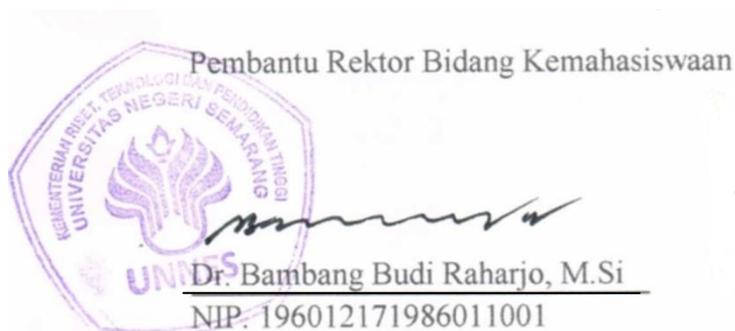
Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Noviananda Abdul Aziz  
NIM : 1401414046  
Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal (**Isi sesuai dengan bidang PKM**) saya dengan judul Pembuatan KAOYA ( Kue Brownis Pepaya ) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

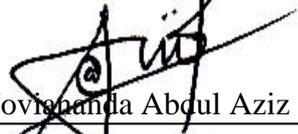
Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikanseluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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



Semarang, 28 September 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Noviananda Abdul Aziz  
NIM. 1401414046