



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

BURGER TEMPE (BURTE)
MAKANAN INSTAN ALTERNATIF TANPA EFEK SAMPING DAN
BERMANFAAT BAGI TUBUH

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Eri Pradiptya	1102415005 / 2015
Diwan Aprilia	1102413100 / 2013
Zakiyatu Barokathil Ilmiah	1301415027 / 2015

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Burger Tempe (BURTE)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :
 - a. Nama Lengkap : Eri Pradiptya
 - b. NIM : 1102415005
 - c. Jurusan : Kurikulum dan Teknologi Pendidikan
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Bantul D.I.Yogyakarta
 - f. No Tel./HP : +6285868821997
 - g. Alamat email : Eripradiptya@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Prof.Dr. Haryono, M.Psi.
 - b. NIDN : NIP. 196202221986011001
 - c. Alamat Rumah No Tel./HP : Jl. Stonen Timur No. 17 Semarang
 - d. No Tel./HP : 08164258757
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp 12.250.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 30 September 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan
Kurikulum dan Teknologi Pendidikan



Dra. Nurruzza'adah, M.Si.
NIP. 195611091985032003

Ketua Pelaksana Kegiatan



Eri Pradiptya
NIM. 1102415005

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIP. 196205081988031002

Dosen Pendamping



Prof. Dr. Haryono, M.Psi.
NIP. 196202221986011001

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	1
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Luaran Yang Diharapkan.....	2
1.5. Kegunaan Program.....	3
BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT.....	4
2.1. Gambaran Usaha.....	4
2.2. Keunikan Produk.....	4
2.3. Sasaran Pasar.....	4
2.4. Lokasi Usaha.....	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	5
3.1. Identifikasi Masalah.....	5
3.2. Metode Pelaksanaan Produksi.....	5
3.3. Perencanaan Pemasaran.....	6
BAB 4. ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	7
4.1. Anggaran Biaya.....	7
4.2. Jadwal Kegiatan.....	7
DAFTAR PUSTAKA.....	8
LAMPIRAN - LAMPIRAN.....	9
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	14
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan.....	15

RINGKASAN

Di era ini masyarakat tidak bisa dipisahkan lagi dengan arus globalisasi. Hampir semua dari lapisan masyarakat mengikuti arus tersebut. Budaya masyarakat kini menjadi sangat konsumtif, termasuk dalam hal makanan. Bahkan makanan yang awalnya dianggap jadulpun jika dikemas dengan unik akan menjadi makanan populer dikalangan masyarakat. Hal itu memberikan kami peluang untuk menciptakan usaha dibidang kuliner. Setelah mengamati berbagai fenomena inovasi makanan , kami tertarik untuk membuat usaha kuliner dengan bahan baku tempe. Selain dari segi ekonomi harganya murah tetapi dari segi kesehatan tempe juga sangat baik untuk kesehatan karena mengandung protein yang tinggi. Mungkin beberapa orang memandang sebelah mata makanan yang berbahan baku kedelai ini. Tetapi di tangan kami akan kami rubah tempe menjadi makanan yang layak dipanggil makanan yang populer. Kami membuat sebuah inovasi yakni Burger yang biasanya berisikan daging maka kami ganti dengan tempe. Efek samping akan lebih ditekan jika daging diganti dengan tempe seperti darah tinggi dan kolesterol.

Dengan usaha baru ini kami juga akan merubah paradigma mental tempe menjadi lebih baik. Tempe tidak lagi akan dijadikan simbol yang mengacu pada kelemahan jika usaha ini berjalan dan berkembang dengan baik. Banyak faktor yang perlu diperhatikan agar usaha ini berkembang seperti desain kemasan yang unik, outlet dengan desain yang kekinian, dan lokasi yang strategis sesuai sasaran yang dituju. Maka dari itu perlu disusun perencanaan usaha yang matang sebagai acuan dalam menjalankan usaha ini.

BAB 1.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman semakin pesat diberbagai bidang khususnya teknologi, tetapi juga tak terlewatkan di bidang kuliner. Budaya masyarakat yang konsumtif sudah sangat sulit untuk ditekan. Keinginan untuk selalu mencoba hal baru menjadi tuntutan di era sekarang. Maka dari itu kaum kaum inovatif juga dituntut untuk selalu mengeluarkan hal baru dalam bidang kuliner demi memenuhi kebutuhan masyarakat. Tapi terkadang momen ini juga dimanfaatkan oleh oknum yang mengutamakan profit dan mengesampingkan berbagai aspek, terutama kesehatan.

Berlandaskan pada hal itu kami melihat adanya peluang untuk menciptakan usaha baru di bidang kuliner yang mempunyai profit yang tinggi tetapi tetap mengutamakan kualitas dari produk agar bermanfaat bagi masyarakat dan tidak memiliki efek samping yang berarti jika dikonsumsi dalam jangka panjang.

Usaha yang kami maksud adalah Burger Tempe (BURTE). Biasanya Burger dibuat dengan bahan baku daging. Tetapi kami ganti dengan tempe. Selain tempe lebih murah tetapi juga memiliki lebih banyak nutrisi. Tempe merupakan sumber protein nabati. Mengandung serat pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi. Kandungan antibiotika dan antioksidan di dalamnya dapat menyembuhkan infeksi serta mencegah penyakit degeneratif. Dalam 100 gram tempe mengandung 201 kkal energi, 20,8 g protein, 8,8 g lemak, 13,5 g karbohidrat dan 1,4 g serat.

Sedangkan daging merupakan sumber protein hewani. Bila dimasak dengan racikan bumbu, bisa meresap hingga ke dalam serat daging. Nutrisi penting didalamnya adalah protein, vitamin, mineral dan lemak. Berdasarkan Tabel Nutrisi Bahan Pangan Indonesia per 100 g daging sapi mengandung kalori sebanyak 273 kkal, 17,5 g protein, dan 22 g lemak. Jumlah nutrisinya lebih sedikit dari tempe, meskipun nilai kalori lebih tinggi.

Dengan menggabungkan kecanggihan teknologi usaha ini akan berkembang pesat nantinya. Kami akan membuat desain kemasan dan outlet untuk berdagang dengan tampilan menarik. Juga memanfaatkan kecanggihan teknologi kami dapat mempromosikan produk kami melalui social media , karena akan sangat cepat menyebar. Juga lewat media cetak seperti pamflet maupun leaflet, dan media yang paling efektif untuk promosi , yakni dari mulut ke mulut.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam program ini adalah:

- a. Apa perbedaan Burger Tempe (BURTE) dari burger yang ada di pasaran ?
- b. Mengapa Burger Tempe (BURTE) lebih baik dari burger daging ?

- c. Dimana lokasi yang strategis untuk menjual Burger Tempe (BURTE)?
- d. Bagaimana prospek bisnis Burger Tempe (BURTE)?
- e. Bagaimana strategi pemasaran Burger Tempe (BURTE)?

1.3. Tujuan

Tujuan yang hendak kami capai dalam program ini adalah sebagai berikut:

- a. Membuat inovasi burger yang berbeda dari pasaran yakni dengan mengganti daging menjadi tempe
- b. Membuat burger menjadi makanan siap saji yang tetap mengutamakan kualitas dan bermanfaat bagi tubuh
- c. Mengetahui lokasi yang strategis untuk menjual dagangan usaha sejenis ini
- d. Menjadikan usaha ini menjadi usaha yang mempunyai profit yang tinggi layaknya tujuan wirausaha pada umumnya
- e. Mengetahui strategi pemasaran apa yang cocok untuk usaha semacam ini

1.4. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program ini pada umumnya adalah usaha Burger Tempe (BURTE) yang memiliki berbagai varian rasa yang dikombinasikan dengan desain kemasan yang menarik.

- a. Produk usaha BURTE
Produk yang dihasilkan oleh Burger Tempe (BURTE) untuk tahap awal hanya berfokus pada burger saja, tetapi tidak menutup kemungkinan jika usaha telah berkembang pesat akan ditambah dengan *steak* tempe. Berikut berbagai varian dari Burger Tempe (BURTE):
 - 1) Burger tempe saus barbeque
 - 2) Burger tempe saus bullognesse
 - 3) Burger tempe cheese
 - 4) Burger tempe mayonnaise
 - 5) Burger tempe samal terasi
- b. Manfaat Burger Tempe (BURTE) bagi kesehatan
Tidak melulu mengejar profit tapi kualitas dan kebermanfaatannya produk juga kami perhatikan. Berikut berbagai manfaat Burger Tempe (BURTE) untuk kesehatan :
 - 1) Mengandung sumber protein bebas lemak sehingga cocok untuk mereka yang sedang diet.
 - 2) Meningkatkan kadar HDL. Kadar kolesterol baik dalam darah ini terbukti mampu membuat kolesterol jahat berkurang dan menekan serta mengeluarkannya dari dalam tubuh.
 - 3) Mencegah beberapa penyakit degeneratif

- 4) Membuat jantung tetap sehat karena mampu meningkatkan kadar kolesterol baik di tubuh.
- 5) Tempe memiliki kandungan serat yang mampu mengikat racun dan kolesterol penyebab kanker
- 6) Tempe mengandung serat dan kandungan protein yang terbukti mampu mencegah naiknya kadar gula darah yang baik untuk penderita diabetes

1.5. Kegunaan Program

Setelah usaha Burger Tempe (BURTE) dipasarkan dan berkembang pesat di masyarakat, diharapkan ada beberapa manfaat yang dapat dirasakan, antara lain :

a. Aspek Ekonomi

Burger Tempe (BURTE) diharapkan dapat memberikan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat local khususnya mereka yang memproduksi tempe. Juga ini sangat berpengaruh dengan kurs dollar yang akhir akhir ini sangat mencengangkan nilai tukarnya. Dengan membeli produk dalam negeri maka nilai tukar rupiah perlahan lahan akan normal kembali.

b. Aspek Sosial

Burger Tempe (BURTE) juga diharapkan menjadi makanan instan alternatif yang disukai di segala kalangan, mengingat tidak pernah terdengar ada orang yang alergi tempe.

c. Aspek Kesehatan

Burger Tempe (BURTE) dapat memberikan alternatif makanan instan yang memiliki nilai gizi yang tinggi bagi masyarakat dan aman dikonsumsi dalam jangka panjang.

d. Aspek Budaya

Diharapkan secara tidak langsung menciptakan budaya untuk mencintai produk dalam negeri dengan membeli Burger Tempe (BURTE) karena hamper sebagian besar penjualan burger daging adalah milik negara asing.

BAB 2.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

2.1. Gambaran Usaha

Burger Tempe (BURTE) adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya burger. Usaha ini adalah upaya untuk menciptakan inovasi baru dari burger yang awalnya identik dengan daging maka kami ganti dengan tempe. Selain harga tempe jauh lebih murah dari daging tetapi juga kandungan nutrisi dari tempe lebih banyak. Bahkan kandungan protein dalam tempe lebih banyak dari kandungan protein dalam daging.

Produk mengandung berbagai macam nutrisi, mulai dari karbohidrat dari roti, berbagai vitamin dari sayuran, juga protein dan nutrisi lainnya yang terkandung dalam tempe. Selain aman untuk dikonsumsi, tempe juga terbukti dapat mencegah penyakit degeneratif.

Burger Tempe (BURTE) akan hadir dengan berbagai varian rasa dan dikemas dengan kemasan khusus burger yang dilabeli stiker dengan desain yang menarik. Logo dari usaha kami pun kami buat sangat menarik guna menimbulkan kesan pertama yang positif dari calon konsumen.

2.2. Keunikan Produk

Keunikan dari produk kami sudah terlihat dari namanya, Burger Tempe (BURTE). Orang tidak akan mengira bahwa tempe yang dianggap makanan yang sangat sederhana bahkan murahan dapat dikemas dengan sedemikian rupa sehingga tidak kalah dengan olahan yang berasal dari daging.

2.3. Sasaran Pasar

Burger Tempe (BURTE) selain enak, murah harganya, dan sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita. Oleh karena itu target pasar kami adalah semua kalangan baik usia muda, orang tua, bahkan anak-anak mengingat tempe bukan hal yang baru lagi. Untuk tercapainya target pasar maka kami menentukan lokasi dagang kami nantinya harus di tempat yang sering dilalui orang atau akses bagi banyak orang.

2.4. Lokasi Usaha

Lokasi usaha yang kami pilih yakni lokasi yang strategis yang dekat dengan keramaian, dekat dengan kampus atau sekolah, dekat dengan swalayan atau toko alat tulis, juga telah dikenal sebagai lokasi yang banyak menjual kuliner. Maka lokasi yang kami pilih adalah Jalan Tamansiswa, Banaran, Gunung Pati, Semarang. Tepatnya di lapangan samping MUA Unnes.

2.5 Rencana Anggaran

Berikut rencana anggaran pembuatan :

1 Porsi Burger (roti burger + 1 potong tempe + slada + tomat) : 3.000 / Porsi

Penjualan : 5.000 / Porsi

Laba / Porsi : 5.000-3.000

: 2.000

Penjualan satu hari sebanyak 300 biji

Jadi 300×2.000 : 600.000 / hari

: 600.000 x 30 hari

: 18.000.000

Laba bersih : 18.000.000 – 12.250.000

: 5.750.000

BAB 3.

METODE PELAKSANAAN

3.1. Identifikasi Masalah

Adapun analisis SWOT dari usaha yang akan kami jalankan sebagai berikut :

- a. Strength (Kekuatan)
Kekuatan yang kami miliki adalah :
 - 1) Bahan baku mudah diperoleh
 - 2) Produk yang ditawarkan unik
 - 3) Desain logo, kemasan, dan outlet menarik
- b. Weakness (Kelemahan)
Kelemahan yang kami miliki adalah :
 - 1) Kemampuan manajerial rendah
 - 2) Pengalaman wirausaha kurang
- c. Opportunities (Peluang)
 - 1) Masyarakat di era sekarang adalah masyarakat konsumtif
 - 2) Belum ada produk yang serupa
 - 3) Budaya masyarakat membeli makanan cepat saji
- d. Threat (Hambatan)
Hambatan yang menjadi ancaman adalah munculnya pesaing baru yang menjual produk yang sama

3.2. Metode Pelaksanaan Produksi

Pada tahap produksi dibagi berbagai tahap, berikut diagram alur yang menjelaskan sistem pelaksanaan produksi :

- a. Pra Produksi
Pada tahap ini yang pertama kali kamu lakukan adalah survey lapangan guna mengetahui segmentasi pasar, seberapa minat konsumen dan dapat mengetahui apakah usaha ini mempunyai prospek yang tinggi.
- b. Produksi
Tahap ini adalah tahap yang penting dalam proses produksi. Dalam proses ini langkah awal yang kami ambil tentunya adalah pengadaan peralatan, pembelian bahan baku, pembuatan produk, hingga pengemasan.
- c. Pasca Produksi
Di dalam pasca produksi terdapat tahapan penyusunan laporan dan evaluasi setelah usaha kami berjalan. Dari sini dapat dilihat apakah usaha kami berkembang atau tidak dan jika tidak bagaimana solusi yang ditempuh akan di tentukan di tahap ini.

3.3. Perencanaan Pemasaran

Pemasaran produk awalnya akan melalui jalur media social dan media cetak yang diharapkan akan menyebar melalui mulut ke mulut. Strategi pemasaran kami akan meliputi beberapa hal antara lain :

a. Strategi Produk

Burger Tempe (BURTE) adalah produk yang bias disebut adalah produk yang baru khususny di daerah pemasaran kami, sehingga kemungkinan selama satu tahun belum ada competitor yang akan menjadikan ancaman bagi kami. Oleh sebab itu kami akan memproduksi secara maksimal sepanjang program ini dilaksanakan. Tujuannya adalah membangun kepercayaan masyarakat untuk kedepannya. Jika kepercayaan telah di dapat maka competitor akan sulit mendapat celah mengingat masyarakat sudah percaya kepada produk kami.

b. Strategi Harga

Salah satu aspek yang penting dalam penjualan produk adalah harga. Oleh sebab itu Burger Tempe (BURTE) akan berusaha menaruh harga dengan posisi yang paling minimal. Dan kedepannya jika sudah berkembang baru dinaikan secara bertahap tetapi tetap di bawah harga produk produk lain yang sejenis.

c. Strategi Promosi

Promosi harus dilakukan mengingat Burger Tempe (BURTE) adalah produk baru yang belum dikenal oleh masyarakat. Promosi akan kami lakukan dengan membuat poster atau pamflet yang akan kami sebar di area area yang strategis, juga kami akan menerapkan strategi promosi melalui sosial media dan mengadakan kegiatan menarik seperti foto bersama Burger Tempe (BURTE) yang nantinya diunggah ke sosial media dan foto terbaik misal kami berikan produk kami secara cuma cuma.

BAB 4.

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	3.660.000,-
2.	Bahan habis pakai	7.910.000,-
3.	Perjalanan	450.000,-
4.	Lain lain	230.000,-
Jumlah		12.250.000,-

4.2. Jadwal Kegiatan

Tahapan	Bulan ke -				
	1	2	3	4	5
Survey tempat dan peralatan produksi	■				
Pembuatan desain kemasan	■				
Pengadaan tempat dan peralatan produksi	■				
Uji coba produksi		■			
Pengadaan media promosi			■	■	
Menjalankan usaha			■	■	■
Pemasaran produk				■	■
Evaluasi					■

DAFTAR PUSTAKA

Yuli, (2014) manfaat.co.id/20-manfaat-tempe-untuk-kesehatan (Di akses 30 September 2015)

LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Eri Pradiptya
2	Jenis Kelamin	Laki – laki
3	Program Studi	Teknologi Pendidikan
4	NIM	1102415005
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 04 Juni 1997
6	<i>E-mail</i>	Eripradiptya@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	+6285868821997

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD M Tegallayang I	SMP N 1 Pandak	SMK N 3 Yogyakarta
Jurusan			Multimedia
Tahun Masuk-Lulus	2004-2009	2009-2012	2012-2015

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
1	Juara III Iklan TSHE kategori <i>Short Movie</i>	Clean Stove Initiative	2014
2	Juara I Pesta Perak kategori Film Pendek	Yayasan Sang Timur	2014
3	Juara II FFP kategori Film Pendek	SAVPUSKAT	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, 30 September 2015

Pengusul,



(Eri Pradiptya)

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Diwan Aprillia
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknologi Pendidikan
4	NIM	1102413100
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 14 April 1995
6	<i>E-mail</i>	diwanaprillia@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08995432725

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Mandingmas	SMPN 1 Sanden	SMKN 1 Bantul
Jurusan	-	-	Multimedia
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
1			
2			
3			

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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, 30 September 2015

Pengusul,



(Diwan Aprilia)

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Zakiyatu Barokathil Ilmiah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Bimbingan dan Konseling
4	NIM	1301415027
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 1 Januari 1998
6	<i>E-mail</i>	zakiyailmiah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085200264161

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 02 Kebondalem	SMP N 2 Pemalang	SMA N 3 Pemalang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2009-2015

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
1			
2			
3			

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, 30 September 2015

Pengusul,



(Zakiyatu Barokathil Ilmiah)

A. Identitas Dosen Pembimbing

1	Nama Lengkap	Prof. Dr. Haryono M.Psi
2	Jenis Kelamin	Laki – laki
3	NIP	131570050
4	NIP Konversi	196202221986011001
5	Program Studi Asal	Teknologi Pendidikan – S1
6	Jabatan	Pembantu Dekan Bidang Akademik
7	Pangkat/Golongan/Ruang	IV/e - Pembina Utama (01-10-2012)
8	Jabatan Fungsional	Guru Besar (01-06-2007)
9	Mata Kuliah Pokok	Teknologi Pendidikan
10	Pendidikan Terakhir	Strata 3 (S3) (lulus 08 Januari 2002)
11	E-mail	yonfrans@yahoo.com fransharyono@staff.unnes.ac.id
12	Nomor Telepon/HP	08164258757

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, 30 September 2015

Pembimbing,



(Prof. Dr. Haryono M.Psi)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

A. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Gerobak	Peralatan	1	1.500.000,-	1.500.000,-
Penggorengan	Peralatan	2	200.000,-	400.000,-
Pemanggang	Peralatan	2	200.000,-	400.000,-
Piring	Peralatan	10	3.000,-	30.000,-
Sendok Garpu	Peralatan	10	2.000,-	20.000,-
Pisau	Peralatan	10	5.000,-	50.000,-
Spatula	Peralatan	5	10.000,-	50.000,-
Kompore	Peralatan	2	300.000,-	600.000,-
Tabung Gas LPG 3 Kg	Peralatan	2	100.000,-	200.000,-
Botol Saus	Peralatan	10	20.000,-	200.000,-
Talenan	Peralatan	3	5.000,-	15.000,-
Penjapit Besi	Peralatan	3	10.000,-	30.000,-
Serokan	Peralatan	2	15.000,-	30.000,-
Baskom	Peralatan	3	15.000,-	45.000,-
Tutup Pangangganan	Peralatan	3	30.000,-	90.000,-
SUB TOTAL (Rp)				3.660.000,-

B. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Roti Burger	Bahan utama	300 Biji	2.000,-	600.000,-
Tempe	Bahan utama	300 Papan	5.000,-	1.500.000,-
Slada	Bahan tambahan	80 Ikat	4.000,-	320.000,-
Tomat	Bahan tambahan	50 Kg	5.000,-	250.000,-
Keju	Bahan tambahan	30 Bungkus	20.000,-	600.000,-
Telur	Bahan tambahan	100 Butir	2.000,-	200.000,-
Bawang Bombay	Bahan tambahan	60 Kg	1.000,-	60.000,-
Daun Bawang	Bahan tambahan	50 Ikat	4.000,-	200.000,-
Merica Bubuk	Bumbu	90 Bungkus	1.000,-	90.000,-
Lada Hitam	Bumbu	90 Bungkus	2.000,-	180.000,-
Mayonaise	Bahan tambahan	50 Botol	20.000,-	100.000,-
Saus Bulognaise	Bahan tambahan	50 Botol	20.000,-	100.000,-
Saus BBQ	Bahan tambahan	50 Botol	20.000,-	100.000,-
Saus Tomat	Bahan tambahan	50 Botol	20.000,-	100.000,-
Saus Sambal Terasi	Bahan Tambahan	50 Botol	20.000,-	100.000,-
Margarin	Bahan tambahan	50 Bungkus	10.000,-	500.000,-
Minyak Goreng	Bahan tambahan	50 Kemasan	15.000,-	750.000,-

Kecap Manis	Bumbu	50 Botol	6.000,-	300.000,-
Garam Dapur	Bumbu	50 Bungkus	2.000,-	100.000,-
Kemasan Burger	Bahan tambahan	300	700,-	210.000,-
Gula Pasir	Bumbu	40 Kg	20.000,-	800.000,-
Pala	Bumbu	50 Kg	10.000,-	500.000,-
Wijen	Bahan Tambahan	50 Bungkus	5.000,-	250.000,-
SUB TOTAL (Rp)				7.910.000,-

C. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Lokasi usaha – kota semarang	Perjalananan	30	15.000	450.000,-
SUB TOTAL (Rp)				450.000,-

D. Lain-lain

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Leaflet dan Brosur	Promosi	10	5.000,-	50.000,-
Stand Banner	Promosi	1	135.000,-	150.000,-
Laporan	Laporan	1	30.000,-	30.000,-
SUB TOTAL (Rp)				230.000,-
Total (Keseluruhan)				12.250.000,-

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Eri Pradiptya 1102415005	Teknologi Pendidikan	Kurikulum dan Teknologi Pendidikan	15 Jam / Minggu	Ketua dan Produksi
2	Diwan Aprilia	Teknologi Pendidikan	Kurikulum dan Teknologi Pendidikan	12 Jam / Minggu	Sekretaris dan Produksi
3	Ayu Andriyani	Bimbingan Konseling	Bimbingan Konseling	12 Jam / Minggu	Bendahara dan Produksi

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekarang – 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 : Eri Pradiptya
NIM : 1102415005
Program Studi : Teknologi Pendidikan
Fakultasi : Ilmu pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM – Kewirausahaan saya dengan judul BURTE (Burger Tempe) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat 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 , 30 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIM: 196205081988031002

Yang menyatakan,



Eri Pradiptya

NIM. 1102415005