



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
“POTATO CUP CAKE” (CUP CAKE DARI KENTANG) ENAK,
SEHAT, DAN BEBAS KOLESTEROL

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

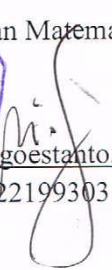
Yuni Astuti	4101412051 (2012)
Rio Rizky Kurnia Nugraha	4101412096 (2012)
Heni Septianingsih	7311413050 (2013)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

HALAMAN PENGESAHAN

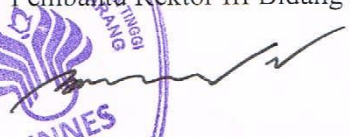
- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Judul Kegiatan | : “Potato Cup Cake” (Cup Cake Dari Kentang) Enak, Sehat, dan Bebas Kolesterol |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Yuni Astuti |
| b. NIM | : 4101412051 |
| c. Jurusan | : Matematika |
| d. Universitas | : Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jalan Masjid Darussalam 1
RT.04/05 Penusupan, Kec.Pangkajene,
Kab. Tegal, Jawa Tengah.
085742363101 |
| f. Alamat email | : yuniastuti.unnes@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan | : 2 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Drs. Amin Suyitno, M.Pd. |
| b. NIP | : 195206041976121001 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jalan Tambakmas XVII/454,
Semarang/ 085865123875 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp 11.243.000,00 |
| b. Sumber lain | : - |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 4 bulan |

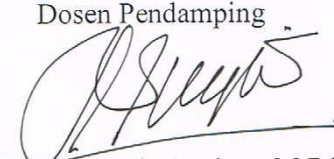
Semarang, 3 Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Matematika

Drs. Arief Agoestanto, M.Si
NIP 196807221993031005

Ketua Pelaksana Kegiatan

Yuni Astuti
NIM 4101412051

Pembantu Rektor III Bidang Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

Drs. Amin Suyitno, M.Pd.
NIDN 0004065206

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	3
1.5 Manfaat	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	9

RINGKASAN

Potato cup cake (cup cake dari kentang) merupakan jenis olahan makanan dari kentang yang disajikan dalam bentuk cup cake. Kentang merupakan salah satu jenis tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia dan cara pengolahannya pun beragam, salah satunya adalah potato cup cake. Program ini mengemas kentang menjadi cup cake yang biasanya berbahan dasar tepung terigu. Tujuan dari program ini adalah menghasilkan potato cup cake (cup cake dari kentang) yang enak, sehat, dan bebas kolesterol serta memiliki nilai jual yang tinggi. Metode pelaksanaan program didahului dengan kegiatan pelatihan dan pemupukan sosial kepada anggota kelompok. Dilanjutkan dengan kegiatan produksi, promosi, dan pemasaran. Kegiatan pemasaran dapat dilakukan secara langsung maupun tak langsung. Untuk menunjang keberhasilan program ini, kami melakukan kerjasama dengan orang-orang/instansi terkait.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kentang adalah tanaman dari suku Solanaceae yang memiliki umbi batang yang dapat dimakan dan disebut "kentang" pula. Umbi kentang sekarang telah menjadi salah satu makanan pokok penting di Eropa walaupun pada awalnya didatangkan dari Amerika Selatan.

Kentang merupakan jenis sayuran dan salah satu keluarga dari umbi-umbian yang berasal dari negara Amerika. Namun dengan perkembangan zaman tumbuhan ini dibudidayakan dan dikembangkan di negara-negara lain khususnya di Indonesia. Kentang sudah menjadi makanan yang populer di berbagai negara bahkan mereka menggunakannya untuk makanan alternatif pengganti nasi dan membantu proses diet secara alami.

Selain itu kentang juga sudah menjadi obat alternatif untuk menyembuhkan penyakit kencing manis (diabetes) yang digunakan oleh tabib dan jamu tradisional. Karena kandungan kentang yang mempunyai fungsi menetralkan berbagai bakteri dan kuman yang masuk ke dalam tubuh. Jika diolah dalam bentuk apapun, kandungan kentang tidak akan hilang sedikitpun. Karena kadar suhu dalam kentang tidak berubah-ubah.

Kandungan yang ada dalam kentang terdiri dari 70% nutrisi dan 30% zat-zat lain. Zat-zat lain berupa protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, potasium, vitamin dan mineral-mineral lainnya. Kandungan kentang ini bisa dijadikan patokan menu makan sehari-hari untuk mengkonsumsinya karena baik bagi kesehatan dalam tubuh.

Kandungan serat dalam kentang sangat tinggi sebanding dengan gandum. Serat bermanfaat untuk melancarkan sistem pencernaan dalam tubuh. Sangat disarankan untuk dikonsumsi bagi orang-orang yang kurus dan kurang berat badan. Selain itu bisa digunakan untuk program orang-orang yang diet. Karena kentang berguna untuk mengukur kadar kalori yang akan dibuang oleh tubuh.

Kandungan serat pada kentang dapat mencegah berbagai masalah yang timbul dalam sistem pencernaan. Selain itu bisa mencegah timbulnya penyakit jantung, kanker prostat dan kanker rahim sesuai penelitian para ahli gizi. Kandungan vitamin B6 pada kentang dapat menghancurkan tumor dan kristal yang tumbuh sebagai virus dalam tubuh dan mencegah gangguan saraf.

Kentang mengandung banyak kalori seperti nasi. Namun kentang mempunyai tekstur yang lembut dan membuat rasa kenyang lebih tahan lama karena tumpukan kalorinya seimbang dan kental. Selain itu dapat membantu penurunan kadar kolesterol dalam tubuh. Kandungan zat potasium yang bermanfaat untuk menghancurkan tumpukan kadar kolesterol pada sistem

pencernaan terutama pada sistem peredaran darah. Ini perlu kita ketahui agar selalu mengkonsumsi kentang secara berkala.

Di era modern ini, lapangan pekerjaan yang terbatas dan laju pertumbuhan penduduk yang semakin pesat menjadikan peluang untuk mendapatkan pekerjaan jadi semakin kecil. Untuk itu, ada baiknya setiap manusia mampu berdiri sendiri dengan usahanya dalam bertahan hidup. Usaha dalam bertahan hidup itu diantaranya dengan membuka sendiri lapangan usaha baru untuk ditekuni. Dengan mempertimbangkan segala sesuatunya, termasuk ketersediaan sarana dan prasarana yang menunjang ada berbagai macam lahan usaha yang dapat dilakukan, diantaranya adalah usaha pembuatan potato cup cake (cup cake dari kentang).

Banyak sekali jenis kue yang dijual di masyarakat. Berbagai variasi, macam, jenis dan aneka ragam kue memang mudah ditemukan di pasaran. Namun cup cake menjadi salah satu varian menu kue yang baru dan cukup populer. Kue mungil ini disajikan dengan aneka topping canting yang menghiasi atasnya. Bentuknyapun sangat cantik, unik dan lucu. Bahkan bentuk bunga, hewan dan animasi banyak disukai anak-anak. Tak hanya anak-anak bahkan orang dewasa juga menyukai kue ini.

Sajian cup cake sangat cocok dihidangkan pada hampir semua jenis acara. Dari acara perayaan ulang tahun, reuni, pesta pernikahan, syukuran, wisuda, hajatan dan acara lainnya. Banyaknya permintaan cup cake pada setiap acara yang membuat usaha ini makin menjanjikan untuk dijadikan peluang usaha. Mengingat banyaknya pesaing bisnis cupcake tentunya harus membuat varian cup cake yang berbeda dengan yang lain. Oleh karena itu, kami membuat variasi baru yaitu cup cake dengan berbahan dasar kentang.

Prospek usaha cup cake untuk masa depan sangatlah cemerlang. Banyaknya pecinta kuliner membuat usaha ini tak akan surut. Ukuran cup cake yang kecil dan praktis membuat kue ini tidak tergolong kue yang bikin enek jika dimakan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana mengolah kentang menjadi potato cup cake yang enak, sehat, dan bebas kolesterol, serta memiliki nilai jual tinggi?
1. Bagaimana memasarkan potato cup cake yang belum begitu populer kepada masyarakat?

1.3 Tujuan

Tujuan dari program ini adalah sebagai berikut.

2. Menghasilkan potato cup cake (cup cake dari kentang) yang enak, sehat, dan bebas kolesterol, serta memiliki nilai jual tinggi.
3. Menambah variasi olahan makanan dari kentang.

4. Meningkatkan daya kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
5. Membuka peluang usaha baru di bidang kuliner.
6. Meningkatkan pendapatan mahasiswa.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang kami harapkan dari PKMK ini adalah sebagai berikut.

1. Menghasilkan produk kentang dengan variasi baru yang enak, sehat, dan bebas kolesterol, serta memiliki nilai jual tinggi.
2. Produk makanan yang akan menginspirasi para produsen makanan untuk menciptakan produk baru yang sebelumnya kurang begitu dikenal.

1.5 Manfaat

Manfaat program kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan kami adalah sebagai berikut.

1. Menumbuhkembangkan daya kreatifitas mahasiswa.
2. Membuka peluang usaha baru.
3. Menambah variasi olahan kentang.
4. Meningkatkan produksi.
5. Melatih kerja sama kelompok agar bisa menjadi tim dalam mengelola sebuah usaha.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Lingkungan

Pada umumnya, pemanfaatan kentang belum maksimal. Modern ini, makanan yang banyak diminati oleh masyarakat salah satunya adalah cup cake. Di samping rasa cup cake yang lezat, cup cake juga memiliki nilai jual yang tinggi. Maka dari itu kami membuat terobosan baru cup cake dari kentang.

2.2 Sumber Bahan Baku

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah kentang. Kentang mudah ditemukan karena tanamannya mudah tumbuh dimana saja sehingga dalam pengembangan usaha ini kita tidak akan mengalami kesulitan untuk mencari sumber bahan bakunya. Kentang juga mudah ditemukan karena di daerah Semarang banyak tempat penjualan kentang, seperti: di pasar atau di warung-warung terdekat, sehingga kami dapat lebih mudah mendapatkannya. Pemilihan kentang yang baik adalah kentang yang sudah tua.

2.3 Analisis Ekonomi

Secara sederhana, bisnis ini dapat dihitung dengan cara :

a. Biaya investasi peralatan

Tabel 1. Biaya investasi peralatan

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Oven kompor	1	800.000	800.000
Mixer	1	400.000	400.000
Kompor gas	1	350.000	350.000
Tabung gas	1	100.000	100.000
Blender	1	300.000	300.000
Panci besar	1	150.000	150.000
Panci kecil	1	50.000	50.000
Panci kukus	1	150.000	150.000
Baskom	3	25.000	75.000
Alat kocok manual	1 set	200.000	200.000
Loyang cup cake	5	20.000	100.000
Loyang nastar	4	20.000	80.000
Sendok nasi	2	10.000	20.000
Baki	2	15.000	30.000
Pisau	3	10.000	30.000
Jumlah			2.835.000

b. Biaya operasional

Tabel 2. Biaya operasional

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kentang	150 kg	15.000	1.800.000
Telur ayam	15 kg	20.000	300.000
Tepung terigu	30 kg	10.000	300.000
Gula pasir	30 kg	15.000	450.000
Mentega	22 kg	34.000	748.000
Baking powder	15	5.000	60.000
Vanili	200 sachet	300	60.000
Garam	2 bungkus	5.000	10.000
Isi ulang gas	10	20.000	200.000
Kertas cup cake	200 pcs	5.000	1.000.000
Bubuk cokelat	10	10.000	100.000
Keju	20	10.000	200.000
Choco chips	10	5.000	50.000
Selai buah	1 kg	35.000	35.000
Kardus cupcake		500	100.000
Sarung tangan plastik	10	3.000	30.000
Jumlah			5.443.000

Dari komposisi bahan di atas dapat diperoleh 3000 cup. Harga dasar penjualan potato cup cake adalah Rp 3.500,00 per cup cake. Jadi hasil penjualan $2500 \times \text{Rp } 3.500,00 = \text{Rp } 8.750.000,00$.

Secara sederhana, modal kerja per produksi adalah (biaya investasi + biaya operasional) = $\text{Rp } 2.835.000,00 + \text{Rp } 5.443.000,00 = \text{Rp } 8.278.000,00$

Keuntungan yang didapat = penjualan – modal kerja
 $= \text{Rp } 10.500.000,00 - \text{Rp } 8.278.000,00$
 $= \text{Rp } 2.222.000,00$.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Proses Pembelajaran dan Pelatihan

Untuk melaksanakan program kewirausahaan ini, perlu dilakukan pembekalan berupa pelatihan untuk membentuk *team work* yang solid dan profesional dalam pengembangan usaha potato cup cake. Adapun proses pelatihan tersebut berupa pemupukan kemampuan sosial dan percobaan.

3.2 Pemupukan Kemampuan Sosial

Tujuan pemupukan kemampuan sosial adalah untuk membentuk dan memupuk kemampuan untuk melakukan komunikasi yang efektif dalam bisnis, memahami peran kerjasama dan organisasi dalam kelompok untuk membangun dan mengelola usaha. Materi ini disampaikan dengan metode ceramah interaktif, diskusi dan tanya jawab, serta simulasi penerapan untuk pemahaman materi *team work* kepada pelaku usaha atau pelaksana program.

3.3 Percobaan

Tujuan melakukan percobaan adalah untuk mengetahui metode produksi yang tepat sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan apa yang diinginkan.

3.4 Perencanaan Operasi dan Produksi

Adapun alat-alat yang digunakan antara lain:

- Peralatan Umum
 1. Oven kompor
 2. Mixer
 3. Blender
 4. Baskom
 5. Pisau
 6. Panci
 7. Alat kocok manual
 8. Loyang cup cake
- Bahan baku
 1. 400 gr Kentang
 2. 150 gr tepung terigu
 3. 150 gr gula halus
 4. 100 gr mentega
 5. 6 kuning telur
 6. 4 putih telur
 7. ¼ sendok teh vanili
 8. ¼ sendok teh baking powder

- Proses pembuatan potato cup cake adalah sebagai berikut.
 - a. Kupas kentang, cuci, kemudian rebus sampai matang. Haluskan dengan blender.
 - b. Panaskan mentega hingga cair.
 - c. Masukkan gula dan telur, kocok hingga halus dan mengembang.
 - d. Campurkan kentang yang sudah dihaluskan, tepung, dan mentega cair ke adonan telur dan gula. Mixer hingga halus dan adonan merata.
 - e. Siapkan Loyang cup cake dan kertas cup cake.
 - f. Masukkan adonan ke dalam cetakan.
 - g. Oven selama 30 menit. Atau bisa juga di kukus.
 - h. Potato cup cake siap dihidangkan (15 cup cake).
 - i. Untuk lebih variatif lagi, tambahkan cokelat, susu, keju, chocochips tambahan rasa.

3.5 Promosi dan Pemasaran

Adapun untuk pengenalan produk ini kepada masyarakat kami awali di lingkungan kos tempat kami tinggal yaitu dengan memberi sampel produk potato cup cake kepada teman-teman di kos, selanjutnya kami akan memperkenalkan dan menawarkan produk ini di kampus Universitas Negeri Semarang. Kami juga akan menawarkan produk ini kepada konsumen-konsumen yang ditemui oleh kami selaku pelaku usaha dimanapun berada atau di dekat tempat produksi. Selain itu kami akan menitipkan produk ini di kantin dan toko-toko sekitar kampus. Produk ini juga akan dipublikasikan menggunakan leaflet bahwa kami menerima pesanan, memasang iklan produk di internet (online), penyebaran brosur ke masyarakat luas, dan informasi dari mulut ke mulut.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 3. Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	2.835.000
2	Bahan habis pakai	5.443.000
3	Perjalanan	1.540.000
4	Lain-lain	1.425.000
Jumlah		11.243.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4. Jadwal pelaksanaan kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I				Bulan Ke II				Bulan Ke III				Bulan Ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Survey Bahan Baku																
3	Pelatihan dan praktek																
4	Promosi dan Publikasi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																
8	Pembuatan Laporan																

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

BIODATA KETUA DAN ANGGOTA KELOMPOK

Biodata Ketua Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Yuni Astuti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	4101412051
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 02 April 1994
6	E-mail	yuniastuti.unnes@gmail.com
7	Nomor Telepon/Hp	085742363101

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Penusupan 02	SMPN 2 Pangkah	SMAN 1 Slawi
Jurusan	-	-	IPA
Tahun masuk-lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

Semarang, 3 Oktober 2015

Pengusul,



Yuni Astuti

Biodata Anggota Kelompok

Anggota I

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Rio Rizky Kurnia Nugraha
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	4101412096
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Yogyakarta, 13 Maret 1994
6	E-mail	rizky.rio643@gmail.com
7	Nomor Telepon/Hp	083838999694

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Sidorejo Lor 03 Salatiga	SMPN 1 Salatiga	SMAN 3 Salatiga
Jurusan	-	-	IPA
Tahun masuk-lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara III Lomba Vocal Group tingkat SMP se Kota Salatiga	Dinas Pendidikan Kota Salatiga	2008
2	Juara III Lomba Mata Pelajaran Matematika tingkat SMA se Kota Salatiga	Dinas Pendidikan Kota Salatiga	2012
3	Juara II Futsal Math Cup tingkat Universitas se Jawa	Universitas Negeri Semarang	2015

Semarang, 3 Oktober 2015

Pengusul,



Rio Rizky Kurnia Nugraha

Anggota II

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Heni Septianingsih
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen
4	NIM	7311413050
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 10 September 1995
6	E-mail	Hennieseptia.ciaeur@gmail.com
7	Nomor Telepon/Hp	085742090041

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Muntang	SMPN 4 Purbalingga	SMKN 1 Purbalingga
Jurusan	-	-	Administrasi Perkantoran
Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

Semarang, 3 Oktober 2015

Pengusul,



Heni Septianingsih

BIODATA DOSEN PEMBIMBING

Nama : Drs. Amin Suyitno, M.Pd
NIP : 195206041976121001
NIDN : 0004065206
Tempat/ Tanggal Lahir : Blora, 04 Juni 1952
Jenis Kelamin : Laki-laki
Alamat Rumah : Jalan Tambakmas XVII/454,
Semarang
No HP : 085865123875
Email : aminsuyitno.unnes@gmail.com
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Jabatan Struktural : -
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
Fakultas/ Jurusan : MIPA/ Matematika
Bidang Keahlian : Matematika Diskrit
Riwayat Pendidikan :
1. S1 Pendidikan Matematika IKIP Semarang (1982)
2. S2 Pendidikan Matematika Unesa (1997)

Semarang, 3 Oktober 2015

Yang menyatakan,



Drs. Amin Suyitno M.Pd
NIP 195206041976121001

Lampiran 2

JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

1. Peralatan Penunjang

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Oven kompor	1	800.000	800.000
Mixer	1	400.000	400.000
Kompor gas	1	350.000	350.000
Tabung gas	1	100.000	100.000
Blender	1	300.000	300.000
Panci besar	1	150.000	150.000
Panci kecil	1	50.000	50.000
Panci kukus	1	150.000	150.000
Baskom	3	25.000	75.000
Alat kocok manual	1 set	200.000	200.000
Loyang cup cake	5	20.000	100.000
Loyang nastar	4	20.000	80.000
Sendok nasi	2	10.000	20.000
Baki	2	15.000	30.000
Pisau	3	10.000	30.000
Jumlah			2.835.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kentang	80 kg	20.000	1.800.000
Telur ayam	15 kg	20.000	300.000
Tepung terigu	30 kg	10.000	300.000
Gula pasir	30 kg	15.000	450.000
Mentega	22 kg	34.000	748.000
Baking powder	15	5.000	60.000
Vanili	200 sachet	300	60.000
Garam	2 bungkus	5.000	10.000
Isi ulang gas	10	20.000	200.000
Kertas cup cake	200 pcs	5.000	1.000.000
Bubuk coklat	10	10.000	100.000
Keju	20	10.000	200.000
Choco chips	10	5.000	50.000
Selai buah	1 kg	35.000	35.000
Kardus cupcake		500	100.000
Sarung tangan plastik	10	3.000	30.000
Jumlah			5.443.000

3. Perjalanan

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Training pembuatan cup cake	4	10.000	40.000
Distribusi produk	10	10.000	1.000.000
Pembelian bahan	5	10.000	500.000
Jumlah			1.540.000

4. Lain-lain

Material	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Pelatihan pembuatan cup cake			250.000
Penggandaan proposal	4	10.000	40.000
Alat tulis			100.000
Laporan kemajuan dan penggandaan	4 buah	20.000	80.000
Flask Disk	1 buah	50.000	50.000
Biaya listrik	4 bulan	50.000	200.000
Sewa Kamera Digital	1x2 minggu	100.000	200.000
Cuci cetak foto	50 lembar	2.000	100.000
Iklan di media cetak	1 bulan	100.000	100.000
Cetak brosur	250 lembar	500	125.000
Penyangga banner	2	50.000	100.000
Banner	2	40.000	80.000
Jumlah			1.425.000
Total			11.243.000

Lampiran 3

SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Yuni Astuti 4101412051	Pendidikan Matematika	Matematika	24 jam/minggu	Koordinator Tim, Produksi, dan pemasaran
2	Rio Rizky K. N 4101412096	Pendidikan Matematika	Matematika	24 jam/minggu	Pelabelan dan pemasaran
3	Heni Septianingsih 7311413050	Manajemen	Manajemen	24 jam/minggu	Manajemen keuangan, Pengemasan dan pemasaran



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)**

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunungpati Semarang 50229
Rektor Fax (024) 8508082, Email : unnes@unnes.ac.id – Purek I : 8508001, Purek II :
8508002,
Purek III : 8508003, Purek IV : 8508004, Ka. BAAK : Fax. (024) 8508085, Ka.BAUK:
8508091,
Bag. UHTP : 8508088, Bag. Keuangan : 8508093, Bag. Kepegawaian : 8508092

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yuni Astuti
NIM : 4101412051
Program Studi : Pendidikan Matematika
Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan saya dengan judul:

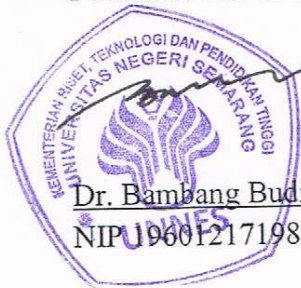
“POTATO CUP CAKE” (CUP CAKE DARI KENTANG) ENAK, SEHAT, DAN BEBAS KOLESTEROL

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 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, 3 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor III Bidang Kemahasiswaan



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

Yang menyatakan,



Yuni Astuti
NIM 4101412051