



**USULAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**PROSPEK BISNIS ES KRIM “ALAI (KEPALA IKAN)” YANG BERNILAI  
GIZI TINGGI SEBAGAI BENTUK PENGOLAHAN LIMBAH KEPALA  
IKAN DARI PELABUHAN PERIKANAN PANTAI JUWANA PATI**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-K**

**Diusulkan oleh :**

<b>Yusuf Falaq</b>	<b>3301410018 (2010)</b>
<b>Riantha Pratiwi Sugimoto</b>	<b>3301410067 (2010)</b>
<b>Nur Ranika Widyaningrum</b>	<b>3301410048 (2010)</b>
<b>Leni Sri Rahayu</b>	<b>3301412008 (2012)</b>
<b>Nor Harisah</b>	<b>4301410039 (2010)</b>

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SEMARANG**

**2012**

## USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan  
PROSPEK BISNIS ES KRIM “ALAI (KEPALA IKAN)” YANG BERNILAI GIZI TINGGI SEBAGAI BENTUK PENGOLAHAN LIMBAH KEPALA IKAN DARI PELABUHAN PERIKANAN PANTAI JUWANA PATI
2. Bidang kegiatan : ( ) PKM-P (  ) PKM-K ( ) PKM-KC  
(pilih salah satu) ( ) PKM-T ( ) PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  1. Nama Lengkap : Yusuf Falaq
  2. NIM : 3301410018
  3. Jurusan : PKn
  4. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  5. Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Karangmalang RT.01 RW.07  
Kecamatan Gebog, Kabupaten  
Kudus / 0857 269 40 615
  6. Alamat email : yusuf\_falaq@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Moh. Aris Munandar. S.Sos, MM
  - b. NIDN : 132258672
  - c. Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Jl. Bandungrejo 95 Mranggen / 081  
326 211 375
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 10.458.000,00
  - b. Sumber lain : tidak ada
2. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan  
Semarang, 03 Oktober 2012

Menyetujui  
Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana Kegiatan

Drs. Slamaet Sumarto, M.Pd.  
NIP. 19610127 198601 1 001

Yusuf Falaq  
NIM. 3301410018

Pembantu Rektor  
Bidang Kemahasiswaan UNNES

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Masrukhi, M.Pd.  
NIP. 19620508 198803 1 002

Moh. Aris Munandar. S.Sos, MM  
NIDN. 132258672

## **DAFTAR ISI**

HALAMAN KULIT MUKA	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. PERUMUSAN MASALAH	2
C. TUJUAN	2
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN	2
E. KEGUNAAN	2
F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
1) Peluang Pemasaran Es Krim Kepala Ikan “Es Krim ALAI”	3
2) Produksi	3
3) Promosi	4
4) Harga	5
5) Tempat	5
6) Desain Outlet	5
7) Analisis Usaha	5
G. METODE PELAKSANAAN	7
1) Cara Pengolahan	7
H. JADWAL KEGIATAN	8
I. RANCANGAN BIAYA	9
J. LAMPIRAN	11
1) Biodata Ketua dan Anggota Kelompok	11
2) Biodata Dosen Pendamping	12
3) Lain-Lain	13
4) Surat Perjanjian Pasokan Bahan Baku	14

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jadwal Kegiatan Program	10
Gambar 2. Denah Rencana Lokasi Kewirausahaan	15

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Investasi	5
Tabel 2. Biaya Perjalanan	5
Tabel 3. Penerimaan	6
Tabel 4. Keuntungan	6
Tabel 5. Jenis Kegiatan Program	9
Tabel 6. Rancangan Biaya	9
Tabel 7. Bahan Habis Pakai	9
Tabel 8. Peralatan Penunjang PKM	9
Tabel 9. Perjalanan	10
Tabel 10. Lain-Lain	10

## A. LATAR BELAKANG MASALAH

Negara Indonesia merupakan negara yang memiliki ratusan ribu pulau. Dengan 2/3 dari wilayah negara adalah laut. Hasil laut yang melimpah berupa ikan selama ini belum bisa dimanfaatkan secara maksimal dan dikelola dengan baik. Akibatnya potensi-potensi tersebut hanya menjadi limbah karena dianggap tidak memberikan manfaat tambahan, baik dari segi ekonomi maupun diverensiasi makanan olahan dari hasil laut. Di negara Jepang ikan menjadi menu favorit para masyarakatnya, karena memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan bagus untuk kecerdasan otak. Protein pada ikan tersusun atas asam amino esensial yang lengkap dan lebih mudah dicerna dibanding protein dari sumber hewani lainnya. Protein merupakan sumber nutrisi penting untuk pertumbuhan. Sementara, untuk soal lemaknya, jenis lemak yang ada dalam ikan berbeda dari lemak yang ditemukan dalam daging sapi atau daging ayam. Jadi, kalau biasanya orang dengan sengaja membatasi asupan daging merah, termasuk daging sapi, karena khawatir akan gempuran lemak (jenis asam lemak jenuh) dan kolesterolnya, tidak begitu halnya dengan ikan.

Komposisi lemak pada ikan didominasi oleh asam lemak tak jenuh ganda rantai panjang (Poly Unsaturated Fatty Acid = PUFA) dengan khasiat yang dahsyat. Omega 3 (atau disebut dengan asam linolenat) jenis EPA (Eicosa Pentaenoic Acid) dan DHA (Docosa Hexaenoic Acid) yang diagungkan sebagai primadona di dalam daging ikan, tak lain merupakan jenis dari PUFA.

Keduanya merupakan asam lemak esensial. Artinya, keberadaannya tidak bisa dibentuk sendiri oleh tubuh. Sehingga, untuk mendapatkannya hanya lewat asupan makanan. Jenis asam lemak ini memiliki khasiat untuk membantu perkembangan otak dan menjadi stimulan positif dalam menguatkan daya ingat. Jadi, teori ikan versus kecerdasan, ternyata bukan sekadar isapan jempol.

DHA berperan penting dalam susunan jaringan otak sehingga dibutuhkan untuk pertumbuhan otak bayi. Secara alami, DHA hanya ada di dalam ASI dan ikan,” sambung Nuri. Makanya, kalau diperhatikan, banyak sekali produk susu atau makanan anak-anak yang mengunggulkan kandungan DHA sebagai salah satu cara untuk meningkatkan nilai jualnya agar memiliki kualitas sehebat ASI. Keunggulan lain dari omega 3 pada ikan berkaitan dengan penyakit degeneratif, seperti jantung dan hipertensi. Menurut Nuri, dengan rutin mengonsumsi ikan, risiko terserang penyakit jantung koroner bisa ditekan. ”Di dalam tubuh, asam lemak tak jenuh akan diubah menjadi HDL (kolesterol baik) yang dapat menurunkan risiko penyempitan pembuluh darah di jantung,” jelasnya.

Di daerah Pelabuhan Perikanan Pantai di Desa Bajomulyo Kecamatan Juwana Kabupaten Pati, merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di Jawa Tengah. Hasil perikanan tahun 2011 menurut data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pati mencapai 1,2 juta ton ikan. Dan hingga bulan agustus 2012 saja, jumlah

tangkapan ikan mencapai 550.000 ton ikan. Potensi sebesar itu selama ini hanya dimanfaatkan daging ikannya saja untuk diolah. Sedangkan bagian kepala ikan hanya menjadi limbah yang dijual Rp.800 - Rp.1.000/kg dengan jenis ikan yang beragam. Sayangnya, karena ketidaktahuan, konsumen atau penjual justru sering membuang bagian kepala dengan alasan estetika dan cita rasanya yang lekas tengik akibat kandungan lemaknya yang tinggi. Justru makin mendekati bagian kepala, kandungan asam lemak tak jenuhnya makin tinggi.

Berangkat dari pentingnya konsumsi ikan, maka dipandang perlu untuk mengolah yang semula hanya dianggap limbah menjadi makanan yang disukai oleh semua kalangan, menarik dan tentunya dengan harga yang lebih tinggi daripada hanya dijual sebagai limbah. Kami memiliki gagasan untuk mengolah limbah kepala ikan menjadi makanan yang disukai semua kalangan yaitu Es Krim dari bahan dasar kepala ikan yang kami namai “Es Krim ALAI”. Inovasi makanan ikan yang diolah menjadi es krim berprospek sangat cerah karena ini pertama kali ada di Indonesia.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang di atas, ada beberapa masalah yang perlu diselesaikan, yaitu :

1. Bagaimana cara membuat es krim dari bahan dasar kepala ikan es krim “ALAI”?
2. Bagaimana kandungan gizi dari es krim “ALAI”?
3. Bagaimana cara memasarkan es krim “ALAI” ?
4. Bagaimana pengembangan usaha es krim “ALAI” ?

## **C. TUJUAN**

Tujuan yang akan dicapai dalam program ini yaitu :

1. Mengetahui cara membuat es krim dari bahan dasar kepala ikan” es krim ALAI”
2. Untuk mengetahui kandungan gizi dari es krim “ALAI”
3. Untuk mengetahui cara pemasaran dan pengembangan usaha es krim “ALAI”

## **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Dengan adanya program kewirausahaan yang berupa inovasi makanan kepala ikan yang diolah menjadi es krim, diharapkan dapat memperoleh luaran antara lain menciptakan inovasi makanan baru pada masyarakat, memanfaatkan limbah kepala ikan yang tidak terpakai menjadi makanan yang inovatif dan bergizi tinggi, menambah variasi olahan dari bahan dasar ikan dengan aneka rasa yang khas, disajikan dengan menarik, eksklusif, dan dengan harga terjangkau. Selain itu membuka peluang berdirinya Outlet Es Krim Kepala Ikan “ALAI” yang ada di kawasan Semarang bahkan tidak menutup kemungkinan diseluruh Jawa Tengah.

## **E. KEGUNAAN**

Dengan adanya program kewirausahaan yang berupa inovasi makanan kepala ikan yang diolah menjadi es krim, diharapkan dapat memperoleh beberapa manfaat sebagai berikut :

1. Menambah khasanah makanan inovatif dimasyarakat.
2. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan limbah kepala ikan.
3. Memberi peluang usaha baru di bidang kuliner
4. Meningkatkan tingkat gizi masyarakat terutama pada anak-anak.

## **F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Di pasaran banyak beredar jenis-jenis makanan yang berbahan dasar ikan. Kebanyakan makanan berbahan dasar ikan yang beredar hanyalah dibuat sebagai masakan biasa. “Kedai Es Krim ALAI” merupakan outlet khusus yang menyediakan produk es krim olahan kepala ikan dan tempat berkumpul sambil menikmati es krim yang di sajikan. Produk yang kami tawarkan adalah es krim kepala ikan rasa coklat, vanilla serta es krim kepala ikan rasa buah. Produk es krim tersebut akan dibuat sendiri dan disuplai dari beberapa pedagang ikan di Pelabuhan Perikanan Pantai di Desa Bajomulyo Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Tempat penjualan akan menggunakan dua bentuk yaitu outlet tetap dan outlet dinamis. Outlet tetap akan menggunakan konsep tempat yang lebih luas dengan memadukan konsep bentuk semi kafe dan konsep warung kopi tradisional, dimana ada tempat bersantai dan berkumpul menikmati es krim ALAI. Outlet dinamis untuk menjangkau pasar lebih luas dengan produk yang sama.

### **1. Peluang Pemasaran Es Krim Kepala Ikan “Es Krim ALAI”**

Peluang atau potensi pasar pada es krim ALAI masih jarang. Es krim ALAI ini tidak hanya menitik tekankan pada rasa yang sama dengan es krim yang ada dipasaran tetapi juga pada gizi dan kesehatan. Karena es krim ALAI ini mengandung ekstrak kepala ikan yang terbukti bergizi tinggi. Sehingga diharapkan es krim ALAI ini tidak hanya menjadi makanan sehat tetapi juga suplemen yang disajikan dengan cara yang berbeda.

Produk ini akan dikenal oleh masyarakat secara luas karena dapat menyajikan makanan ikan dalam bentuk es krim sehingga terlihat menarik dan unik. Saat ini di indonesia masih belum ada produsen es krim yang menitik tekankan seperti itu. Untuk itu prospek atau peluang usaha es krim ALAI ini masih sanagat terbuka luas.

### **2. Produksi**

Aspek produksi dalam usaha ini akan meliputi, pengadaan dan distribusi bahan baku, pengadaaan alat atau mesin produksi, penggunaan teknologi dalam produksi, perekrutan tenaga kerja produksi. Penjelasan lebih rinci adalah sebagai berikut

#### **a. Pengadaan dan Distribusi Bahan Baku**

Pengadaann bahan tahu yang digunakan untuk produksi dengan membeli langsung dari produsen maupun distributor. Hal ini dilakukan selain untuk memperoleh harga yang lebih murah, penulis dapat membangun *long term relations* dengan supplier, sebagaimana telah diketahui bahwa hubungan dengan supplier merupakan salah satu faktor kunci kelangsungan sebuah usaha. Sedangkan untuk

proses distribusi ikan, akan dilakukan per periode tertentu secara regular setelah menghitung kebutuhan bahan baku.

b. Pengadaan Alat atau mesin Produksi

Secara umum mesin yang digunakan dalam proses produksi es krim terbagi menjadi dua jenis yaitu Mesin Pengaduk atau pencampur dan Freezer. Kedua mesin tersebut digunakan untuk mempermudah proses produksi serta melakukan standarisasi produk, sehingga hasil akhir produk sama dan sesuai dengan standar penulis. Pada Tahap awal, pemilik tidak harus membeli mesin tersebut, namun bisa dilakukan dengan cara sewa ataupun *joint product-joint profit*. Metode ini dapat mengurangi biaya investasi tetap serta penulis mampu belajar teknik produksi es krim dengan benar dari pengusaha es krim yang lain.

c. Penggunaan Teknologi

Perkembangan teknologi yang sangat cepat juga terjadi pada industri makanan seperti es krim. Teknologi yang diterapkan dalam produksi es krim adalah otomatisasi mesin produksi, dengan demikian waktu yang digunakan untuk produksi lebih sedikit, serta kualitas hasil akhir produk lebih mudah dievaluasi karena hasil produksi seragam.

d. Tenaga Kerja Produksi

Sebagai usaha yang masih tergolong baru, maka penulis sendiri yang beranggotakan lima orang yang akan berperan sebagai pemilik, pengelola, dan pekerja. Alternatif ini dipilih karena akan mengurangi beban tetap produksi, sehingga berpengaruh terhadap biaya produksi dan margin keuntungan. Hal ini akan dilakukan sampai pada titik *Break even Point* (BEP), baik kuantitas produk maupun jumlah *income*, setelah BEP tercapai baru dapat dilakukan perekrutan tenaga kerja dari luar.

### 3. Promosi

Kegiatan Promosi yang dapat dilakukan untuk mengenalkan produk es krim kepala ikan “ALAI” terdiri dari beberapa tahap :

1. Membuat blog di internet untuk mengenalkan produk sehingga dikenal oleh masyarakat luas.
2. Menawarkan dari satu orang ke orang lain, yang berawal dari teman.
3. Memasang iklan di Koran dan surat kabar lain.
4. Pembuatan desain alat-alat promosi seperti katalog produk.
5. Pembuatan desain interior toko.
6. Pembuatan desain web “kedai es krim ikan” Selama program berlangsung
7. Mengikuti bazar, pameran, ekspo, dan Kerjasama pemasaran dengan pihak lainnya

### 4. Harga

Produk es krim kepala ikan “ALAI” dengan bahan baku kepala ikan akan ditawarkan kepada masyarakat dengan harga terjangkau yaitu Rp. 6000,-/biji untuk

semua rasa. Hal ini dikarenakan bahan yang diperlukan untuk pembuatan es krim ini berbahan alami. Penentuan harga produk tersebut melalui beberapa pertimbangan:

1. Harga jual sudah termasuk keuntungan untuk mitra kerja dan “kedai es krim kepala ikan”
2. Untuk mendorong rasa kepuasan dari para konsumen atas manfaat yang telah diperoleh dari harga yang telah ditetapkan (Customer Value).
3. Mengalokasikan anggaran yang lebih besar untuk pemasaran dan penjualan.
4. Keinginan untuk mendapatkan profit yang besar.

### 5. Tempat

Lokasi produksi pembuatan es krim kepala ikan “ALAI” sehat di pusatkan di kota Semarang( Dikawasan Kampus Universitas Negeri Semarang). Sedangkan distribusinya dilakukan di daerah Semarang dan sekitarnya.

### 6. Desain Outlet

Desain outlet tetap yang di buat menarik dan cocok untuk jadi tempat berkumpul dan santai. Lokasi kedai es krim kepala ikan “ALAI ” yang berada langsung di kawasan kampus, sehingga bisa langsung menarik orang dengan desain yang menarik dan nyaman. Desain outlet dinamis dibuat praktis namun masih tetap menarik orang untuk membeli produk yang ditawarkan.

### 7. Analisis Usaha

**Tabel 1. Investasi**

<b>A. Bahan Habis Pakai</b>				
No.	Nama bahan	Volume	Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Kepala Ikan	100 Kg	1000	100.000
2.	Perasa buah-buahan	20 botol	5.000	100.000
3.	Stik Es Krim	6pak	10.000	60.000
4.	Plastik pembungkus	6pak	5.000	30.000
5.	Gula pasir	5kg	10.000	50.000
6.	Telur ayam	1kg	18.000	18.000
<b>Total Biaya</b>				358.000

**Tabel 2. Biaya Perjalanan**

<b>B. Biaya Perjalanan</b>				
No.	Rincian Biaya	Jumlah	Harga satuan	Total
1.	Transport	5 orang	20.000	100.000
<b>Total Biaya</b>				100.000

**Tabel 3. Penerimaan**

<b>C. Penerimaan</b>				
<b>No.</b>	<b>Rincian Biaya</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga satuan</b>	<b>Total</b>
1.	Es krim "ALAI" rasa coklat	100	6.000	600.000
2.	Es krim "ALAI" rasa vanila	100	6.000	600.000
3.	Es krim "ALAI" rasa strawberry	100	6.000	600.000
4.	Es krim "ALAI" rasa anggur	100	6.000	600.000
5.	Es krim "ALAI" rasa jeruk	100	6.000	600.000
6.	Es krim "ALAI" rasa cherry	100	6.000	600.000
<b>Total Penerimaan</b>				3.600.000

**Tabel 4. Keuntungan**

<b>D. Keuntungan</b>	
C – (A+B) =	Rp. 3.142.000
3.600.000 – (100.000+358.000)	

**E. Analisis Kelayakan Usaha**

## 1) BEP (Break Event Point)

$$\begin{aligned} \text{BEP volume produksi} &= \frac{\text{Total biaya(A+B)}}{\text{Harga}} \\ &= \frac{\text{Rp.358.000}}{\text{Rp.6.000,00}} \\ &= 59 \text{ buah} \end{aligned}$$

*Jadi tingkat volume produksi 600 buah usaha ini berada diatas titik impas*

$$\begin{aligned} \text{BEP harga produksi} &= \frac{\text{Total biaya(A+B)}}{\text{Volume produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.358.000}}{600} \\ &= \text{Rp. 596,67} \end{aligned}$$

## 2) B/C Ratio

$$\begin{aligned} \text{B/C Ratio} &= \frac{\text{Hasil penjualan}}{\text{Total biaya(A+B)}} \\ &= \frac{\text{Rp.3.600.000}}{\text{Rp. 358.000}} \\ &= 10,05 \end{aligned}$$

Karena  $B/C > 1$  maka usaha ini layak untuk dijalankan, artinya setiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh dari penjualan sebesar 10,05 kali lipat.

1) ROI (return On Investment)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total biaya(A+B)}} \\ &= \frac{\text{Rp. 3.142.000}}{\text{Rp. 358.000}} \\ &= 8,77 \% \end{aligned}$$

Usaha ini layak dikembangkan karena setiap pembiayaan Rp.100,00 Diperoleh keuntungan Rp.877

2) Perhitungan Pengembangan Modal

$$\begin{aligned} \text{Pengembangan Modal} &= \frac{\text{Keuntungan} + \text{penyusutan}}{\text{Jumlah modal awal}} \\ &= \frac{\text{Rp. 3.142.000} + \text{Rp.199.000} \times 100\%}{\text{Rp. 9.625.000}} \\ &= 34,71\% \end{aligned}$$

## G. METODE PELAKSANAAN

Program yang akan kita lakukan ini diorientasikan pada studi kelayakan akan usaha es krim kepala ikan “ALAI”, apakah akan menghasilkan produk yang bernilai ekonomis tanpa mengabaikan keamanan pangan dan sekaligus beberapa potensi pengembangan bisnis ini dijadikan kewirausahaan. Teknik pelaksanaan program adalah dengan menekankan modifikasi bahan baku dengan bahan penunjang terkait proporsi bahan untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim kepala ikan “ALAI” adalah :

1. Kepala Ikan
2. Mixer
3. Perasa buah-buahan alami
4. Kulkas
5. Stik es krim
6. Tupperware
7. Plastik pembungkus
8. Cetakan es krim
9. Gula Pasir
10. Telur ayam

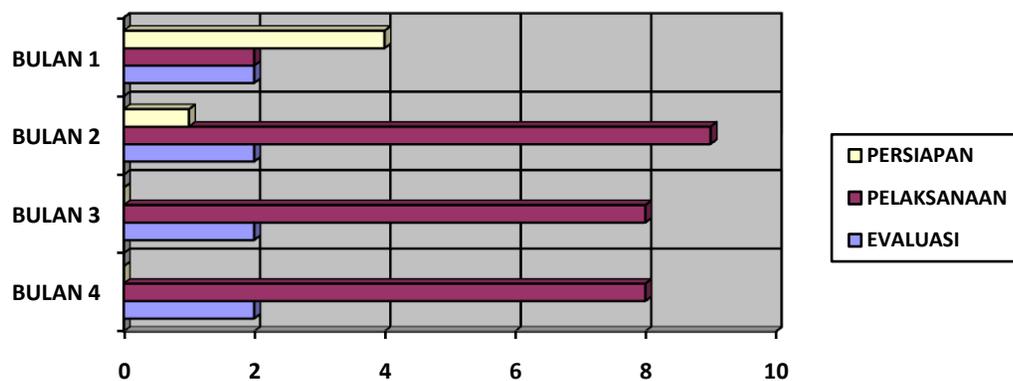
### Cara Pengolahannya

1. Ikan dicuci terlebih dahulu. Kemudian dikukus 2 jam, kemudian dimasukkan kedalam mesin press supaya air dan minyaknya keluar.

2. Kemudian dioven selama 3 jam. Setelah kering kemudian digiling dengan mesin giling.
3. Buat sirup sederhana dengan memasak air dan gula pasir aduk sampai gula larut dan mengental. Masukkan kepala ikan yang sudah sudah menjadi tepung terlebih dahulu
4. Tambah sedikit garam sisihkan dan dinginkan,
5. Didihkan air dalam panci, kecilkan apinya. Masukkan kuning telur dalam mangkok tahan panas
6. Letakkan diatas panci yang berisi air panas dan kocok hingga warnanya berubah menjadi pucat
7. Angkat dari panci dan campurkan larutan gula dan tepung kepala ikan secara bertahap dan aduk sampai tercampur rata. Dinginkan
8. Pecahkan es batu dalam baskom besar, tuang air sedikit
9. Letakkan ke dalam baskom air yang berisi cream dan kocok dengan mixer kecepatan tinggi sampai cream ringan dan mengembang
10. Campurkan aonan telur dan tepung kepala ikan tadi kedalam mangkok cream secara bertahap. Aduk sampai rata
11. Jika ingin menambah rasa buah ke dalam es krim maka tinggal tambahkan sirup alami buah yang telah disediakan
12. Pindahkan dalam cetakan es krim, tusuk dengan stick es krim
13. Kemudian simpan ke dalam kulkas freezer dan es krim kepala ikan “ALAI” siap untuk dikonsumsi.

Setelah melakukan pembuatan es krim kepala ikan “ALAI”, diharapkan gizi dan kesehatan masyarakat akan meningkat.

#### H. JADWAL KEGIATAN PROGRAM



Gambar 1. Jadwal Kegiatan Program

**Tabel 5. Jenis Kegiatan Program**

JENIS KEGIATAN	BULAN KE-			
	I	II	III	IV
<b>1. Persiapan</b>				
Persiapan dan Survey	xx			
Pembelian alat dan bahan usaha	xx	x		
<b>2. Pelaksanaan</b>				
Produksi usaha		xxxx	xxxx	xxxx
Uji coba kelayakan produk	x	x		
Promosi dan pemasaran	x	xxxx	xxxx	xxxx
<b>3. Evaluasi</b>	x	x	x	x
Laporan				xx

**I. RANCANGAN BIAYA****Tabel 6. Rancangan Biaya**

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1	Bahan Habis Pakai	358.000
2	Perlengkapan Penunjang PKM	9.625.000
3	Perjalanan	100.000
4	Lain-lain	375.000
<b>Total Biaya</b>		<b>10.458.000</b>

Adapun rincian per unit sebagai berikut :

**Tabel 7. Bahan Habis Pakai**

No	Jenis Barang	Volume	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Kepala Ikan	100 kg	1.000	100.000
2.	Perasa Buah-buahan	20 botol	5.000	100.000
3.	Stick Es krim	6 pack	10.000	60.000
4.	Plastik pembungkus	6 pack	5.000	600.000
5.	Gula Pasir	5 kg	10.000	50.000
6.	Telur Ayam	1 kg	18.000	18.000
<b>Total Biaya</b>				<b>358.000</b>

**Tabel 8. Peralatan Penunjang PKM**

No	Jenis Barang	Vol.	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan / Tahun (Rp)
1	Hand Mixer	2 unit	250.000	500.000	5	10.000
2	Kulkas	1 unit	1.000.000	300.000	5	15.000
3	Tupperware	5 buah	100.000	500.000	10	3000
4	Dandang	2 buah	200.000	400.000	5	15.000
5	Mesin Press Ikan	1 unit	2.000.000	2.000.000	10	45.000

6	Mesin Giling Ikan	1 unit	1.300.000	1.300.000	10	40.000
7	Oven	1 unit	1.000.000	1.000.000	5	18.000
8	Cetakan Es Krim	20 buah	10.000	200.000	8	3.000
9	Sewa Tempat	1 tahun	1.500.000	1.500.000	1	-
10	Outlet Dinamis	2 buah	450.000	900.000	1	20.000
11	Promosi Media	2 Edisi	100.000	100.000	-	-
12	Pembuatan Banner	3 buah	75.000	225.000	1	30.000
<b>Total Biaya</b>			<b>9.625.000</b>			<b>199.000</b>

**Tabel 9. Perjalanan**

No	Jenis	Volume	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Transportasi	5 orang	20.000	100.000
<b>Total Biaya</b>				<b>100.000</b>

**Tabel 10. Lain-Lain**

No	Jenis	Volume	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Penggandaan Laporan	2 Paket	75.000	150.000
2.	Dokumentasi	3 set	75.000	225.000
<b>Total Biaya</b>				<b>375.000</b>

## **J. LAMPIRAN**

### **1). Biodata Ketua dan Anggota Kelompok**

#### **Ketua Pelaksana Kegiatan**

Nama Lengkap : Yusuf Falaq  
 NIM : 3301410018  
 Fakultas / Program Studi : Ilmu Sosial / PKn  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu  
 No. Telepon : 085726940615  
 E-mail : yusuf\_falaq@yahoo.co.id  
 Tanda tangan

Yusuf Falaq  
 NIM. 3301410018

#### **Anggota Pelaksana 1**

Nama Lengkap : Riantha Pratiwi Sugimoto  
 NIM : 3301410067  
 Fakultas / Program Studi : Ilmu Sosial/ PKn  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu  
 No. Telepon : 085713701061  
 Tanda tangan

Riantha Pratiwi S  
 NIM. 3301410067

#### **Anggota Pelaksana 2**

Nama Lengkap : Nur Ranika Widyaningrum  
 NIM : 3301410048  
 Fakultas / Program Studi : Ilmu Sosial/ PKn  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu  
 No. Telepon : 085643804897  
 Tanda tangan

Nur Ranika Widyaningrum  
 NIM. 3301410048

**Anggota Pelaksana 3**

Nama Lengkap : Leni Sri Rahayu  
 NIM : 3301412008  
 Fakultas / Program Studi : Ilmu Sosial/ PKn  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu  
 No. Telepon : 085797576068  
 Tanda tangan

Leni Sri Rahayu  
 NIM. 3301412008

**Anggota Pelaksanana 4**

Nama Lengkap : Nor Harisah  
 NIM : 4301410039  
 Fakultas / Program Studi : FMIPA/ Pend.Kimia  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu  
 No. Telepon : 085740230331  
 Tanda tangan

Nor Harisah  
 NIM. 4301410039

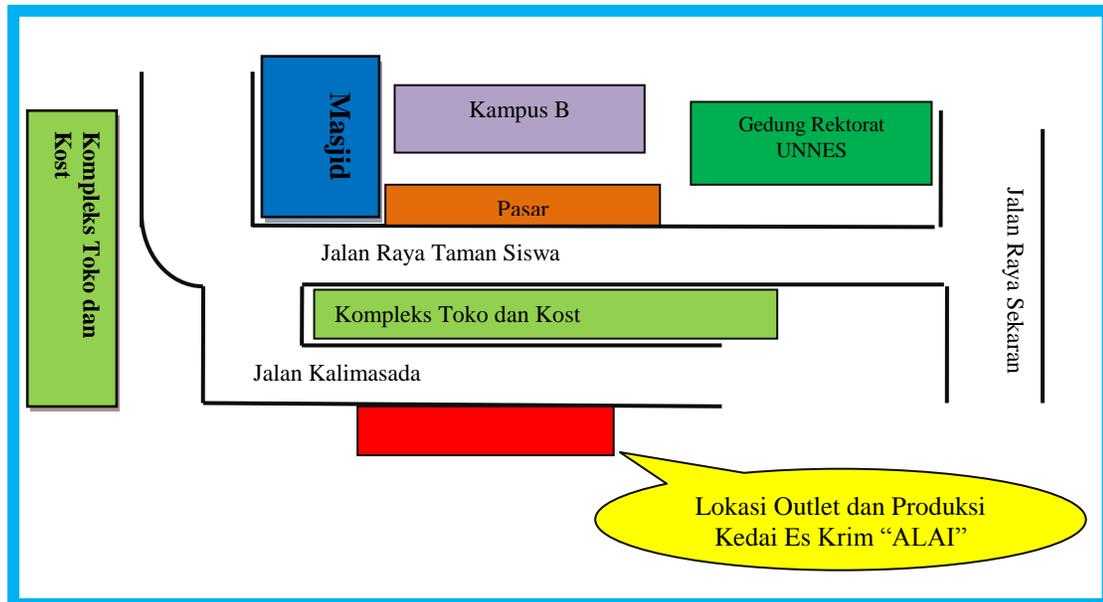
**2). Biodata Dosen Pendamping**

Nama Lengkap : Moh. Aris Munandar. S.Sos, MM  
 NIP : 197207242000031001  
 Fakultas / Program Studi : Ilmu Sosial / PKn  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 No. Telepon : 081326211375  
 Tanda tangan

Moh. Aris Munandar. S.Sos, MM  
 NIP. 197207242000031001

### 3). Lain-Lain

#### Rencana Lokasi Kewirausahaan



**Gambar 2. Denah Rencana Lokasi Kewirausahaan**

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA KERJA  
PEMASOK BAHAN BAKU LIMBAH KEPALA IKAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Bambang Wicaksono  
Jabatan : Ketua Paguyuban Pedagang  
Ikan Pelabuhan Ikan Desa  
Bajomulyo, Pati  
Alamat : Bajomulyo RT. 05 RW. 03,  
Pati, Jawa Tengah

**Dengan ini menyatakan bersedia untuk bekerjasama sebagai pemasok  
bahan baku limbah kepala ikan dari para pedagang ikan di Bajomulyo dengan  
Pelaksana Kegiatan, Perguruan Tinggi dari:**

***UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG***

Ketua pelaksana kegiatan seperti yang dimaksud diatas adalah :

Nama Lengkap : Yusuf Falaq  
NIM : 3301410018  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Program Studi / Fakultas : PPKn / Ilmu Sosial

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pati, 21 Oktober 2012

Yang membuat pernyataan,

Bambang Wicaksono