



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**PEMANFAATAN BONGGOL PISANG MENJADI “NUBOPI” NUGGET  
BONGGOL PISANG MAKANAN SEHAT DAN BERMANFAAT**

**BIDANG KEGIATAN**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Lia Iswati	( 1401413153 )	Tahun Angkatan 2013
Yusuf Fajar Wicaksono	( 1401413164 )	Tahun Angkatan 2013
Tika Arumningtyas	( 1401412006 )	Tahun Angkatan 2012

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2013**

## HALAMAN PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan                  | : Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi "Nubop" Nugget Bonggol Pisang Makanan Sehat dan Bermanfaat |
| 2. Bidang Kegiatan                 | : PKM-K   |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan        |   |
| a. Nama Lengkap                    | : Lia Iswati  |
| b. NIM                             | : 1401413153  |
| c. Jurusan                         | : Pendidikan Guru Sekolah Dasar   |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : Universitas Negeri Semarang   |
| e. Alamat Rumah dan No Tel/Hp      | : Ds. Batu K1 02 RW 04 Kcc. Karangtengah Kab. Demak   |
| f. Alamat Email                    | : liaiswati@gmail.com   |
| 4. Anggota Pelaksana               | : 2 orang   |
| 5. Dosen Pendamping                |   |
| a. Nama Lengkap dan Gelar          | : Masitah S.Pd., M.Pd.  |
| b. NIDN                            | : 0010065210  |
| c. Alamat Rumah dan No Tel/Hp      | : Jl. Karonsih Utara ii/ 54 Rt 01 Rw III Sulanji Ngaliyan/ 081390667768                         |
| 6. Biaya Kegiatan Total            |   |
| a. Dikti                           | : Rp. 5.273.000,00  |
| b. Sumber Lain                     | :   |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan        | : 4 Bulan   |

Semarang, 14 Oktober 2013

Menyetujui  
Ketua Jurusan PGSD

Dra. Hartati, M.Pd.  
NIP. 195510051980122001

Pembantu Rektor III



Prof. Dr. Wisarukhi, M.Pd.  
NIP. 19620508198031002

Ketua Pelaksana Kegiatan

( Lia Iswati )

NIM. 1401413153

Dosen Pembimbing

( Masitah S.Pd., M.Pd. )

NIDN. 0010065210

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Daftar Isi .....	iii
Ringkasan .....	iv
<b>BAB 1: PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Program.....	2
1.4 Luaran Program .....	2
1.5 Manfaat Program .....	2
<b>BAB 2: GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
2.1 Target Penjualan.....	3
2.2 Strategi Pemasaran .....	4
<b>BAB 3: METODE PELAKSANAAN</b>	
3.1 Tahap Persiapan .....	5
3.2 Tahap Pelaksanaan .....	6
3.3 Tahap Monitoring .....	6
<b>BAB 4: BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
4.1 Anggaran Biaya .....	7
4.2 Jadwal Kegiatan .....	9
<b>LAMPIRAN</b>	
Lampiran 1. Biodata ketua dan Anggota .....	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan .....	12
Lampiran 3. Susunan Organisasi dan penugasannya. ....	17
Lampiran 4. Surat Pernyataan Kerua Peneliti.....	19
<b>DATA GAMBAR</b>	
6.1 Bonggol Pisang dan Nugget Bonggol Pisang .....	20
6.2 Brosur Media Promosi .....	21

## **RINGKASAN**

Program Kreativitas Mahasiswa ini kami mengajukan sebuah PKM-Kewirausahaan yang berjudul “ Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi ( Nubopi ) Nugget Bonggol Pisang Makanan Sehat dan Bermanfaat.” Nugget bonggol pisang adalah nugget yang dibuat dengan bahan nugget pada umumnya, tetapi nugget bonggol pisang ini memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan pengganti tepung terigu tanpa mengurangi kandungan di dalamnya.

Bonggol pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Seringkali masyarakat menggunakannya sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Salah satu pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat adalah dengan mengolahnya menjadi nugget bonggol pisang. Dengan kita mengolah bonggol pisang menjadi nugget, diharapkan kita dapat memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar kita menjadi produk unggulan yang memiliki nilai jual dan membuka peluang usaha bagi mahasiswa.

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang subur. Banyak tanaman yang tumbuh subur di tanah Indonesia, salah satunya yaitu pohon pisang. Pohon pisang ( *Musa Paradisiaca L.* ) merupakan tumbuhan di daerah yang beriklim tropis. Pohon pisang mudah tumbuh di iklim yang panas dan memerlukan matahari penuh. Tumbuhan ini juga membutuhkan cukup air dan biasanya berada di daerah dengan ketinggian sampai 200 meter di atas permukaan laut.

Dengan adanya pohon pisang yang banyak, kita harus bisa mengolah dan memanfaatkan tanaman tersebut menjadi sesuatu yang berguna. Tetapi, Selama ini masyarakat Indonesia masih belum mengoptimalkan potensi yang terdapat pada tanaman pisang karena penggunaannya yang hanya sebatas buah, pelepah, dan jantungnya saja. Bonggol pisang merupakan salah satu bagian yang paling jarang dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Seringkali masyarakat menggunakannya sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Salah satu pemanfaatan bonggol pisang untuk konsumsi masyarakat adalah dengan mengolahnya menjadi nugget bonggol pisang.

Nugget bonggol pisang adalah nugget yang dibuat dengan memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan dasar tanpa mengurangi kandungan gizi yang terkandung di dalamnya. Nugget bonggol pisang ini banyak memiliki manfaat untuk menyembuhkan beberapa penyakit, yaitu mengatasi infeksi saluran kencing, menghentikan perdarahan ( hemostatic ), penurunan panas ( antipiretik ), serta menghitamkan dan mencegah rambut rontok.

Berdasarkan fakta-fakta tersebut kami menyusun sebuah rencana program kewirausahaan dengan judul “ Memanfaatkan Bonggol Pisang

Menjadi “ Nubopi “ Nugget Bonggol Pisang Makanan Sehat dan Bermanfaat.“

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi, antara lain :

1. Bagaimana cara pembuatan nugget bonggol pisang ?
2. Apakah manfaat nuggat bonggol pisang ?
3. Bagaiman srategi pemasaran nugget bonggol pisang ?

## **A. Tujuan Program**

Program ini bertujuan menciptakan usaha nugget bonggol pisang yang bermanfaat untuk menyembuhkan beberapa penyakit. Adapun tujuan-tujuan yang kami susun antara lain:

1. Menjelaskan cara pembuatan nugget bonggol pisang.
2. Mengetahui manfaat nugget bonggol pisang.
3. Menjelaskan pemasaran nugget bonggol pisang.

## **4. Luaran Program**

Dengan adanya pemasaran produk kraetivitas mahasiswa berupa nugget bonggol pisang diharapkan dapat diperoleh luaran sebagai berikut:

1. Nugget bonggol pisang menjadi makanan yang diminati masyarakat.
2. Nugget bonggol pisang menyembuhkan beberapa penyakit.
3. Peningkatan pendapatan bagi mahasiswa sehingga bisa menjadi insan yang mandiri.

## **5. Manfaat Program**

Adapun kegunaan program yang diperoleh adalah

1. Mengolah bonggol pisang menjadi makanan bernialai jual.
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
3. Memanfaatkan bahan yang ada disekitar.

## BAB 2

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Gambaran Umum Rencana Usaha adalah usaha yang bergerak dibidang kewirausahaan berupa inovasi pengembangan nugget yang memanfaatkan bonggol pisang. Nugget bonggol pisang ini memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan, yaitu dapat mengatasi penyakit infeksi saluran kencing, menghentikan perdarahan(hemostatic), penurunan panas ( antipiretik ), serta menghitamkan dan mencegah rambut rontok. Nugget bonggol pisang dibuat menggunakan berbagai bahan nugget pada umumnya. Tetapi, nugget bonggol pisang ini memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan pengganti tepung terigu tanpa mengurangi kandungan yang ada di dalamnya. Prospek pengembangan : nugget bonggol pisang merupakan sesuatu yang baru di kawasan semarang. Dengan tampilan yang menarik membuat nugget bonggol pisang sangat diminati oleh masyarakat. Disamping itu, nugget bonggol pisang bermanfaat untuk kesehatan, sehingga baik dan aman untuk dikonsumsi. Hal ini dapat menjadi peluang usaha yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha mahasiswa.

#### A. Target Penjualan

Wilayah pemasaran kami 4 bulan ke depan adalah wilayah kota Semarang. Penjualan nugget bonggol pisang akan difokuskan di kota Semarang karena nugget salah satu makanan yang banyak diminati masyarakat Semarang.

#### Data Perusahaan

##### a. Identitas

Tabel 1 : identitas perusahaan

1.	Nama Perusahaan	Nugget Good
2.	Bidang Usaha	Pangan
3.	Jenis Produk/ Jasa	Nugget Bonggol Pisang
4.	Alamat Perusahaan	Tegal Sari Rt 04/ XI, Tambakaji, Ngaliyan, Semarang

5.	Nomor Telepon	08990793880
6.	Alamat Email	liaiswati@gmail.com
7.	Situs Web	Dalam Proses
8.	Bank Perusahaan	BNI

b. Visi dan Misi

1) Visi

Memanfaatkan bonggol pisang yang berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit.

2) Misi

i. Mewujudkan usaha nugget bonggol pisang.

ii. Mengolah bonggol pisang menjadi makanan bernilai jual.

**B. Strategi Pemasaran**

1. Tingkat Persaingan : tingkat persaingan nugget bonggol pisang di kota Semarang cenderung sedikit.
2. Buyer : sasaran konsumen dari nugget bonggol pisang adalah mahasiswa dan masyarakat sekitar Ngaliyan.
3. Analisa pasar sasaran ( segmetasi, targeting, positioning ) : target penjualan tiap bulan adalah 600 bungkus. Untuk memenuhi target ini, penjualan dilakukan dengan menitipkan di toko-toko dan menawarkan di shop online.

Bauran pemasaran

a. Produk

Nugget bonggol pisang memanfaatkan bonggol pisang sebagai bahan dasarnya dan memiliki khasiat untuk mengatasi saluran kencing, menghentikan perdarahan ( hemostatic ), penurunan panas ( antipiretik ), serta menghitamkan rambut dan mencegah rambut rontok.

b. Harga jual

Harga jual produk adalah Rp. 3.000,00 sampai Rp. 5.000,00 perbungkus.

c. Tempat

Saluran pemasaran yang digunakan adalah menitipkan di toko-toko dan ditawarkan di shop online.

d. Promosi

Promosi produk ini dapat dilakukan dengan menjual di toko-toko, menawarkan di shop online, menyebarkan pamflet dan brosur.

## **BAB 3**

### **METODE PELAKSANAAN**

Program kreativitas mahasiswa ini terbagi menjadi 3 tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap monitoring.

#### **A. Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan, meliputi tempat usaha dan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan.

Adapun alat dan bahan, serta cara pembuatan nugget bonggol pisang adalah sebagai berikut :

1. Alat : blender, penggorengan, kompor, tabung LPG, baskom, pisau, sendok, cobek, mika, staples, dandang, dan Loyang.
2. Bahan : bonggol pisang, ayam, udang, tepung paner, minyak goreng, telur, garam, kemiri, gula pasir, dan bawang putih.
3. Cara pembuatan

Langkah-langkah pembuatan nugget bonggol pisang :

- a. Cuci bersih bonggol pisang, kemudian potong kecil-kecil untuk mempercepat proses perebusan. Setelah bonggol pisang dipotong kecil-kecil, bonggol direbus selama 30 menit.
- b. Bonggol pisang yang sudah lunak, diamkan terlebih dahulu. Setelah dingin, bonggol pisang dihaluskan dengan blender. Letakkan bonggol pisang ke dalam wadah baskom yang sudah disediakan.
- c. Haluskan ayam dan udang menggunakan blender ( satu persatu ).
- d. Haluskan bumbu-bumbu, meliputi garam, bawang putih, kemiri, dan gula pasir dengan menggunakan cobek.
- e. Campurkan bonggol pisang, ayam, udang dan bumbu yang sudah dihaluskan. Aduk semua bahan sampai tercampur rata.
- f. Tuang semua adonan kedalam Loyang dan kukus sekitar 15 menit.

- g. Setelah matang, adonan diadukan beberapa menit sampai adonan dingin. Kemudian adonan dipotong kecil-kecil.
- h. Potongan nugget dimasukkan ke dalam telur yang sudah dikocok. Masukkan nugget ke dalam tepung paner.
- i. Goreng nugget sampai berwarna kuning kecoklatan. diadukan beberapa menit, kemudian nugget siap dikemas.

## **B. Tahap Pelaksanaan**

Pada tahap pelaksanaan, meliputi produksi dan pemasaran produk nugget bonggol pisang.

- a. Lokasi penjualan nugget bonggol pisang berada di wilayah kelurahan Tegal Sari Rt 04/ XI, Tambakaji, Ngaliyan, Semarang.
- b. Proses produksi dilakukan di tempat kost putri yang beralamat di Beringin Hill Estate E.14.

## **C. Tahap Monitoring**

Pada tahap ini, tim dipantau kinerjanya oleh evaluator dari pusat dalam pembuatan dan pemasaran produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang dilakukan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran serta dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada evaluator dari pusat.

## BAB 4

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### A. Anggaran Biaya

##### 1. Peralatan penunjang

Tabel peralatan penunjang

No	Jenis Pengeluaran	Biaya ( Rp)
1.	Blender	Rp. 250.000,00
2.	Penggorengan	Rp. 100.000,00
3.	Kompor	Rp. 225.000,00
4.	Tabung LPG	Rp. 125.000,00
5.	4 Baskom	Rp.100.000,00
6.	1 Sendok	Rp. 15.000,00
7.	2 Pisau	Rp. 20.000,00
8.	Cobek	Rp. 25.000,00
9.	20 pcs Mika	Rp. 2000,00
10.	2 Staples+ isi	Rp. 50.000,00
11.	Dandang	Rp. 75.000,00
12.	2 Loyang	Rp. 50.000,00
13.	2 Nota	Rp. 50.000,00
14.	Buku Keuangan	Rp. 40.000,00
15.	MMT	Rp. 125.000,00
16.	1 pcs Pulpen	Rp. 18.000,00
17.	Label Produk	Rp. 20.000,00
18.	50 kodi Stampel	Rp.80.000,00
Jumlah		Rp. 1.370.000,00

## 2. Bahan habis pakai

Tabel bahan habis pakai per bulan

No	Jenis pengeluaran	Harga ( Rp )
1.	12 kg ayam	Rp. 360.000,00
2.	12 kg udang	Rp. 480.000,00
3.	20 kg tepung paner	Rp. 100.000,00
4.	10 kg telur	Rp. 180.000,00
5.	45 kg minyak goreng	Rp. 540.000,00
6.	Bumbu	
	a. 4 kg bawang putih	Rp. 128.000,00
	b. 40 pcs garam	Rp. 40.000,00
	c. 4 kg kemiri	Rp. 200.000,00
	d. 4 kg gula pasir	Rp. 50.000,00
Jumlah		Rp. 2.078.000,00

## 3. Perjalanan

No	Jenis Pengeluaran	Harga ( Rp )
1.	Transportasi	Rp. 1.200.000,00
Jumlah		Rp.1.200 .000,00

## 4. Lain-lain

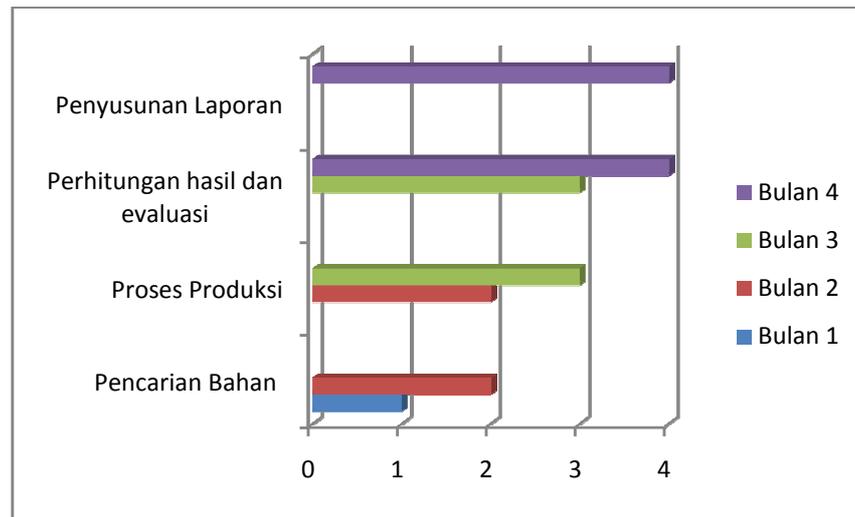
No	Nama Barang	Harga ( Rp )
1.	Penyusunan laporan perkembangan	Rp. 100.000,00
2.	Penyusunan laporan akhir	Rp. 50.000,00
3.	Dokumentasi + cetak	Rp. 150.00,00
4.	Banner	Rp. 125.000,00
5.	Leaflet	Rp. 200.000,00
Total biaya produksi awal/ habi pakai		Rp. 625.000,00

Total Biaya

Rp. 5.386.000,00

## B. Jadwal Kegiatan

Program ini direncanakan dalam waktu 4 bulan pada tahun 2013. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini disajikan dalam tabel berikut:



Harapan kami setelah program PKM-K selesai adalah terciptanya produk inovatif, kreatif, dan bernilai jual serta terbukanya kesempatan berwirausaha dalam penciptaan produk unggulan yang memiliki nilai daya jual serta bermanfaat untuk menyembuhkan beberapa penyakit.

## DAFTAR PUSTAKA

- Firza, M. 2008. Pelatihan Pembuatan Nugget Bonggol Pisang. Online ( <http://www.bukittingginews.net/pelatihan-pembuatan-nugget-bonggol-pisang>) . Diakses pada tanggal 19 September 2013.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Bonggol Pisang. Online ( <http://www.fazar.net/isi-kandungan-gizi-bonggol-pisang> ). Diakses pada tanggal 19 Setember 2013.
- Godam. 2012. Komposisi Nutrisi Bonggol Pisang. Online ( <http://www.fazar.com/komposisi-nutrisi-bonggol-pisang> ). Diakses tanggal 19 September 2013.
- Irawan, A. 2012. Manfaat Bonggol Pisang. Online ( [http://www.manfaat-bonggol-pisang](http://www.manfaat-bonggol-pisang.com) ). Diakses tanggal 19 September 2013.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

Biodata Ketua dan Anggota kelompok

a. Ketua Pelaksana

Nama Lengkap : Lia Iswati  
Tempat, tanggal Lahir : Demak, 5 Agustus 1995  
NIM/ Tahun Angkatan : 1401413153/ 2013  
Jurusan/ Prodi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan  
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk Kegiatan : 10 jam/ minggu  
Pendidikan Formal :

1) SD N Batu 1	Tahun 2007
2) SMP N 1 Karangtengah	Tahun 2010
3) SMA N 3 Demak	Tahun 2013
4) PGSD S1 Universitas Negeri Semarang	Tahun 2013-sckarang

Ketua Pelaksana Kegiatan

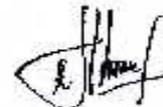


( Lia Iswati )

NIM. 1401413153

b. Anggota 1

Nama Lengkap : Tika Arumningtyas  
Tempat, tanggal Lahir : Purwarejo, 15 Oktober 1993  
NIM/ Tahun Angkatan : 1401412006/ 2012  
Jurusan/ Prodi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan  
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk Kegiatan : 10 jam/ minggu  
Pendidikan Formal :  
1) SD N Purwarejo Tahun 2006  
2) SMP N 4 Purwarejo Tahun 2009  
3) SMA N 7 Purwarejo Tahun 2012  
4) PGSD ST Universitas Negeri Semarang Tahun 2012-sekarang



Tika Arumningtyas

NIM 1401412006

c. Anggota 2

Nama Lengkap : Yusuf Fajar Wicaksono  
Tempat, tanggal Lahir : Kab. Semarang, 30 Maret 1995  
NIM/ Tahun Angkatan : 1401413164/ 2013  
Jurusan/ Prodi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan  
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk Kegiatan : 10 jam/ minggu  
Pendidikan Formal :  
1) SDIT Assalamah Ungaran Tahun 2007  
2) SMP N 3 Ungaran Tahun 2010  
3) SMA N 1 Ungaran Tahun 2013-sekarang  
4) PGSD S1 Universitas Negeri Semarang Tahun 2013-sekarang

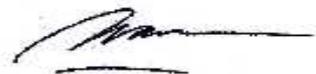


Yusuf Fajar Wicaksono  
NIM 1401413164

### **Biodata Dosen Pembimbing**

**Nama** : Masitah, S.Pd. M.Pd  
**NIDN** : 0010065210  
**NIP** : 195206101980122001  
**Jenis Kelamin** : Perempuan  
**Bidang Keahlian** : Pendidikan IPS  
**Jabatan Fungsional** : Lektor  
**Jabatan Struktural** : IIBD  
**Kantor/Unit Kerja** : Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar  
Fakultas Ilmu Pendidikan  
Universitas Negeri Semarang  
**Waktu untuk Kegiatan PKM** : 15 jam/ minggu

**Dosen Pembimbing**



**( Masitah S.Pd., M.Pd.)**

**NIDN. 0010065210**

## Lampiran 2

### Justifikasi Anggaran Kegiatan

Rancangan penggunaan biaya adalah sebagai berikut :

1. Bahan habis	Rp. 2.078.000,00
2. Peralatan	Rp. 1.370.000,00
3. Perjalanan	Rp. 1.200.000,00
4. Lain-lain	Rp. 625.000,00
	<hr/>
	Rp. 5.273.000,00

Uraian penggunaan biaya secara rinci :

#### 1. Bahan habis pakai

Tabel rincian pakaibahan habis pakai per bulan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Ayam	12 kg	Rp. 30.000,00	Rp.360.000,00
2.	Udang	12 kg	Rp. 40.000,00	Rp. 480.000,00
3.	Tepung paner	20 bungkus	Rp. 5000,000	Rp. 100.000,00
4.	Telur	10 kg	Rp. 18.000,00	Rp. 180.00,00
5.	Minyak goreng	45 kg	Rp. 12.000,000	Rp. 540.000,00
6.	Bumbu			
	a. Bawang putih	4 kg	Rp. 32.000,00	Rp. 128.000,00
	b. Garam	40 pcs	Rp. 500,000	Rp.40.000,00
	c. Kemiri	4 Kg	Rp. 50.000,00	Rp. 200.000,00
	d. Gula pasir	4kg	Rp. 12.500,00	Rp.50.000,00
Total biaya produksi awal/ habis pakai				Rp.2 078.000,00

#### 2. Perlengkapan

Tabel rincian perlengkapan per bulan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Blender	1	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
2.	Penggorengan	1	Rp. 100.000,00	Rp. 100.000,00

3.	Kompor	1	Rp. 225.000,00	Rp. 225.000,00
4.	Tabung LPG	1	Rp. 125.000,00	Rp. 125.000,00
5.	Baskom	4	Rp. 25.000,00	Rp. 100.000,00
6.	Pisau	2	Rp. 10.000,00	Rp. 20.000,00
7.	Sendok	1 pcs	Rp. 15.000,00	Rp. 15.000,00
8.	Cobek	1	Rp. 25.000,00	Rp. 25.000,00
9.	Staples + isi	2	Rp. 25.000,00	Rp. 50.000,00
10.	Mika	20 pcs	Rp. 200,00	Rp. 4000,00
11.	Dandang	1	Rp. 75.000,00	Rp. 75.000,00
12.	Loyang	2	Rp. 25.000,00	Rp. 50.000,00
13.	Stampel	1	Rp. 80.000,000	Rp. 80.000,000
14.	Label produk	5 kodi	Rp. 200,00	Rp. 20.000,00
15.	Nota	2	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
16.	Buku keuangan	1	Rp. 40.000,000	Rp. 40.000,00
17.	Pulpen	1 pcs	Rp. 1500,00	Rp. 18.000,00
18.	MMT	1	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
Total biaya produksi awal/ habi pakai				Rp. 1.370.000,00

### 3. Perjalanan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Transportasi	3	Rp. 400.000,00	Rp. 1.200.000,00
Total Investasi awal yang diperlukan				Rp. 1.200.000,00

### 4. Lain-lain

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan laporan perkembangan	2	Rp. 50.000,00	Rp. 100.000,00
2.	Penyusunan laporan akhir	1	Rp. 50.000,00	Rp. 50.000,00
3.	Dokumentasi + cetak	1	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00

4.	Banner	1	Rp. 125.00,00	Rp. 125.000,00
5.	Leaflet	100 lembar	Rp. 2000,00	Rp. 200.000,00
Total biaya produksi awal/ habis pakai				Rp. 625.000,00
Total Biaya				Rp. 5.273.000,00

### Penghitungan Laba Per 4 Bulan

#### 1. Penyusutan Barang-Barang Produksi

##### Penyusutan Biaya Tetap ( Fixed Cost )

No	Nama Barang	Jumlah	Harga toatal	Biaya Penyusutan
1.	Blender	1	Rp. 250.000,00	Rp. 60.000,00
2.	Penggorengan	1	Rp. 100.000,00	Rp. 40.000,00
3.	Kompore	1	Rp. 225.000,00	Rp. 70.000,00
4.	Tabung LPG	1	Rp. 125.000,00	Rp. 40.000,00
5.	Baskom	4	Rp. 100.000,00	Rp. 25.000,00
6.	Pisau	2	Rp. 20.000,00	Rp.25.000,00
7.	Sendok	1 pcs	Rp. 15.000,00	Rp. 5000.00
8.	Cobek	1	Rp. 25.000,00	Rp. 7000,00
9.	Staples + isi	2	Rp. 100.000,00	Rp. 20.000,00
10.	Mika	20 pcs	Rp. 4000,00	Rp. 2000,00
11.	Dandang	1	Rp. 75.000,00	Rp. 45.000,00
12.	Loyang	2	Rp. 50.000,00	Rp. 25.000,00
13.	Stampel	1	Rp. 80.000,00	Rp. 25.000,00
14.	Label produk	5 kodi	Rp. 20.000,00	Rp. 6000,00
15.	Nota	2	Rp. 30.000,00	Rp. 10.000,00
16.	Buku keuangan	1	Rp. 40.000,00	Rp. 20.000,00
17.	Pulpen	1 pcs	Rp. 18.000,00	Rp. 5000,00
18.	MMT	1	Rp. 125.000,00	Rp. 35.000,00
Total				Rp. 465.000,00

## 2. Proyeksi Pendapatan

Tabel Rincian Biaya Produksi ( Variabel Cost )

No	Nama Barang	Jumlah	Harga total	Biaya Penusutan
1.	Ayam	12 kg	Rp. 360.000,00	Rp. 80.000,00
2.	Udang	12 kg	Rp. 480.000,00	Rp. 85.000,00
3.	Tepung paner	20 bungkus	Rp. 100.000,00	Rp. .25.000,00
4.	Telur	10 kg	Rp. 180.000,00	Rp. 50.000,00
5.	Minyak goreng	45 Kg	Rp. 540.000,00	Rp. 90.000,00
6.	Bumbu			
	a. Bawang putih	4 kg	Rp. 128.000,00	Rp. 40.000,00
	b. Garam	40 psc	Rp. 40.000,00	Rp. 10.000,00
	c. Kemiri	4 kg	Rp.200.000,00	Rp. 50.000,000
	d. Gula pasir	4 kg	Rp. 50.000,00	Rp. 10.000,00
Jumlah				Rp. 440.000,00

Total biaya 4 bulan = Total biaya produksi awal perbulan  $\times$  4

$$= \text{Rp. } 465.000,00 \times 4$$

$$= \text{Rp. } 1.860.000,00$$

Total biaya = total biaya tetap ( fixed cost )+ total produksi ( variable cost )

$$= \text{Rp. } 1.860.000,00 + \text{Rp.}440.000,00$$

$$= \text{Rp. } 2.300.000,00$$

## Proyeksi Rugi/ Raba

Tabel rincian pendapatan per bulan

No	Nama Barang	Jumlah produk	Harga per bungkus	Harga total
1.	Nugget bonggol pisang	600 bungkus	Rp. 3500,00	Rp2.100.000,00
Total Pendapatan				Rp. 2.100.000,00

$$\begin{aligned}\text{Pendapatan per 4 bulan} &= \text{total pendapatan per bulan} \times 4 \\ &= \text{Rp.}2.100.000,00 \times 4 \\ &= \text{Rp.} 8.400.000,00\end{aligned}$$

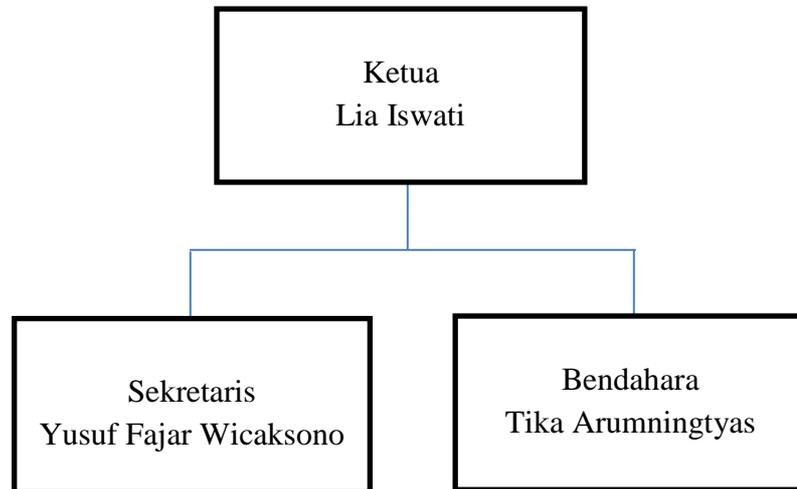
Profit Margin per bulan

$$\begin{aligned}\text{Profit Margin} &= \text{pendapatan} - \text{biaya produksi} \\ &= \text{Rp.} 8.400.000,00 - 440.000,00 \\ &= \text{Rp.} 7.960.000,00\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Laba per 4 bulan} &= \text{Rp.}7.960.000,00 \times 4 \\ &= \text{Rp.} 31.840.000,00\end{aligned}$$

### Lampiran 3

#### Struktur Organisasi



**Gambar : Bagan struktur organisasi**

1. Ketua Pelaksana Kegiatan : Lia Iswati

Adapun tugas ketua peneliti adalah

- a. Bertanggung jawab mengenai program yang telah dibuat yaitu dengan judul  
“ Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi ( Nubopi ) Nugget Bonggol Pisang Makanan Sehat dan Bermanfaat. “
- b. Mengontrol jalannya pelaksanaan atau proses produksi berlangsung.

2. Sekretaris :Yusuf Fajar Wicaksono

Adapun tugas sekretaris sebagai berikut

- a. Mencatat semua yang berkaitan dengan Program Kreativitas Mahasiswa.
- b. Membantu ketua dalam kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa.

3. Bendahara : Tika Arumningtyas

Adapun tugas Bendahara sebagai berikut

- a. Membawa semua keuangan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa.
- b. Membelanjakan alat dan bahan yang dibutuhkan Kegiatan Kreativitas Mahasiswa.

Lampiran 4

Semarang, 14 Oktober 2013

**SURAT PERNYATAAN**



Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama : Lia Iswati

NIM : 1401413153

Fakultas / Prodi : FIP/PGSD

Menyatakan bahwa saya menjadi ketua tim peneliti dalam Program Kreativitas Mahasiswa dengan judul "Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi ( Nubopi ) Nugget Bonggol Pisang Makanan Sehat dan Bermanfaat."

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yang Membuat Pernyataan,

Menyetujui  
Ketua Jurusan PGSD

Dra. Hartati, M.Pd.  
NIP. 195510051988122001

Yang Membuat Pernyataan,

NIM. 1401413153



6.1 Gambar Bonggol Pisang yang belum diolah dan Bonggol Pisang yang sudah diolah menjadi Nugget.

## ***Nugget Bonggol Pisang***

***Makanan Sehat dan Bermanfaat***

***Menerima pesanan***

***Sub: 08990793880***



6.2 Gambar Promosi sebagai media promosi