



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“DONPIZ ”

DONAT PIZZA

BIDANG KEGIATAN PKM KEWIRAUSAHAAN

Di Usulkan Oleh :

Ida Khoirotun Nisak	(5401414011) Angkatan 2014)
Yuniarti Dwi Warda	(5401414025) Angkatan 2014)
Dzakiyah Arga Tiara	(1601414069) Angkatan 2014)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : “DONPIZ “ Donat Pizza
2. Bidang Kegiatan : ()PKMP (v) PKMK
()PKMT () PKMM
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap :Ida Khoirotun Nisak
 - b. NIM :5401414011
 - c. Jurusan :PKK Tata Boga S1
 - d. Universitas/Institusi/Politeknik :Universitas Negri Semarang
 - e. Alamat Rumah :Desa Kedung Asri Rt 01/02,
Kec.Ringinarum , Kab. Kendal
 - f. No. Tel./HP :081904955493
 - g. Alamat email :Idakhoirotunnisak@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :Dra.DyAh Nurani,S,M Kes
 - b. NIDN :0010076013
 - c. Alamat :Jalan Prasetya Abdi Bangsa
Rt01/07 Semarang
 - d. No. Tel/HP :081575173307
6. Total Biaya Kegiatan
 - a. Dikti : Rp 7.750.000,-
 - b. Sumber dana lain (sebutkan...) : Rp –
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Menyetujui Ketua Jurusan Pkk Ft Unnes

Ketua Pelaksana

Dra.Wahyuningsih. M.Pd
NIP. 196008081986012001

Ida Khoirotun Nisak
NIM. 5401414011



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

Dosen Pendamping

Dra. Dyah Nurani, S, M.Kes
NIDN. 0010076013

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 JUDUL.....	1
1.2 LATAR BELAKANG.....	1
1.3 PERUMUSAN MASALAH.....	1
1.4 TUJUAN.....	1
1.5 LUARAN YANG DIHARAKAN.....	1
1.6 KEGUNAAN PRODUK.....	1
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Analisis Pasar (Strategi Pemasaran).....	3
2.2 Analisis Pesaing.....	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1 Peralatan ,bahan dan cara membuat	4
3.2 evaluasi hasil kegiatan	5
3.3 analisis pendapatan dan keuangan	5
3.4 analisis kelayakan usaha	5
BAB IV JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA	
4.1 Jadwal Kegiatan.....	7
4.2 Anggaran Biaya.....	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1.Biodata Pembimbing ,Ketua Dan Anggota	9
Lampiran 2.Perinciana Anggaran Biaya	13
Lampiran 3.Susunan Organisasai	15
Lampiran 4. Surat Pernyataan	16

RINGKASAN

“Donat ” merupakan salah satu makanan khas oriental yang berasal dari Negara Amerika Utara .Pizza merupakan salah satu makanan khas oriental yang berasal dari italia, namun telah berkembang dan kini cukup populer di masyarakat Indonesia.Dipasaran, entah dari segi bahan yang digunakan maupun adanya zat-zat yang tidak sepatasnya digunakan untuk pembuatan makanan.Kami berinovasi untuk membuat Donat Pizza. dikarenakan di indonesia belum terlalu banyak yang menjual Donat Pizza.Maka dari itu, kami mencoba berinovasi membuat donat pizza menjadi makanan yang lebih menarik dan disukai oleh masyarakat. Yang bergizi dan banyak akan protein ,vitamin .Karena perpaduan antara Donat dan Pizza.Donat Pizza yang kami buat menggunakan bahan –bahan yang berkualitas tinggi dan tidak memakai bahan-bahan yang berbahaya ,kami jamin kualita Donat Pizza yang kami buat .

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 JUDUL

DONPIZ (Donat Pizza). Inovasi baru dalam kuliner

1.2 LATAR BELAKANG

Sebagian besar masyarakat Indonesia kekurangan gizi dikarenakan konsumsi yang kurang berkualitas dan kurang bergizi. Mendengar permasalahan tersebut kami membuat suatu inovasi baru. Kami berinisiatif membuat donat pizza. Maka dari itu, kami mencoba berinovasi membuat donat pizza menjadi makanan yang lebih menarik dan disukai oleh masyarakat. Dibanding dengan donat yang biasa bertopping keju, meses dll, kami berinovasi membuat donat dengan topping pizza. Donat pizza yang kami buat sangatlah bergizi karena kami mengolahnya dengan bahan-bahan yang berkualitas baik dan kami tidak memakai bahan-bahan yang berbahaya. Kandungan gizi yang ada pada tepung terigu tetap terjaga. Donat pizza yang ini yang ingin kami kenalkan mengandung beberapa zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia seperti, karbohidrat yang terkandung dalam tepung terigu, protein yang terkandung dalam sosis ayam, serat yang terkandung dalam sayuran, vitamin yang terkandung dalam tomat, serta lemak yang terkandung dalam minyak. Dengan adanya produk ini diharapkan dapat menunjang gizi anak-anak Indonesia.

1.3 PERUMUSAN MASALAH

Adapun perumusan masalah dalam program ini adalah :

1. Bagaimana cara agar kuliner donat pizza ini dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat ?
2. Apa sajakah kelebihan dari kuliner donat pizza bergizi ?

1.4 TUJUAN

Adapun tujuan yang ingin dicapai adalah :

1. Menciptakan inovasi baru dalam dunia kuliner, yaitu donat pizza yang dapat membantu konsumen dalam memilih dan mengkonsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi bagi tubuh serta menambah wawasan pengetahuan tentang cara pemanfaatannya.
2. Mengembangkan jiwa berwirausaha mahasiswa.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini ialah untuk menambah peluang bisnis, dengan kita memberikan cita rasa yang unik ini diharapkan dapat menarik konsumen untuk mencicipi olahan baru dari inovasi donat pizza ini. Keunggulan dari olahan donat pizza kami menggunakan bahan-bahan yang aman dan bergizi. Jadi konsumen tidak perlu merasa cemas dengan produk yang kami hasilkan.

1.6 KEGUNAAN PRODUK

Denagn adanya produk kami, mak diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yakni:

1. Bagi masyarakat

Manfaat untuk masyarakat tentunya tidak perlu ragu dan takut dalam memilih donat pizza, donat pizza yg kami produksi ini menggunakan bahan-bahan yang aman untuk dikonsumsi , serta memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tentunya menyehatkan. Manfaat yang lainnya adalah membuka lapangan pekerjaan, karena jika usaha ini berkembang tentunya akan menyerap tenaga kerja utuk pegawainya, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran dimasyarakat.

2. Bagi mahasiswa

Manfaat bagi mahasiawwa menciptakan inovasi baru donat pizza yang dapat membantu konsumen dalam memilih dan mengkonsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi bagi tubuh serta menambah wawasan pengetahuan tentang cara pemanfaatannya. Manfaat yang lainnya adalah dapat meningkatkan kepekaan dan kreativitas mahasiswa dalam mengatasi masalah yang berkembang di masyarakat dan mencari solusi yang tepat serta inovasi terhadap dunia kuliner makanan dalam memenuhi kebutuhan dan selera masyarakat.

3. Bagi pemerintah

Manfaat yang secara tidak langsung bagi pemerintah adalah dengan mandirinya mahasiswa untuk membuka wirausaha maka membantu pemerintah dalam mengurangi pencari pekerjaan dan meningkatkan kesehatan, justru disini usaha kami jika berkembang akan membuka lahan pekerjaan, sehingga menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Disamping mahasiswa bisa mandiri tapi juga membantu pemerintah dalam upaya peningkatan lapangan pekerjaan sehingga membantu pemerintah dalam upaya pengentasan pengangguran dan kemiskinan sehingga taraf kehidupan indonesia pun meningkat.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Pasar (Strategi Pemasaran)

Yang menjadi sasaran produsen “DONPIZ” ini yaitu seluruh kalangan masyarakat. “DONPIZ” ini diharapkan dapat menjangkau dari kalangan bawah hingga dapat populer dikalangan atas, namun jajanan ini tetap terkesan mewah bagi penikmatnya, dari segi rasa dengan harga yang terjangkau. Adapun strategi yang kami gunakan, yaitu promosi ke masyarakat, mengapa perlu dilakukannya promosi ? yaitu untuk memperkenalkan produk kuliner kami ke masyarakat agar diketahui, kami melakukan promosi dengan berbagai media, diantaranya: menggunakan media on-line seperti, facebook, tweeter, instagram, lalu website yang nantinya akan kami link kan ke jejaring sosial , kami masukan ke grup grup facebook yang kami miliki, lalu melalui media *BBM (Blacberry massenger)* dan media on line yang laiya seperti KASKUS dan sebagainya. Lalu melauai media konvensional seperti pamflet dan spanduk yang kami sebar ditempat tempat keramaian seperti kampus, tempat tongkrongan , pinggir jalan dan tempat keramaian yang lainnya.

2.2 Analisis Pesaing

Kuliner jenis donat pizza memang sering sekali dengan mudah dapat kita jumpai, namun yang biasa kita jumpai adalah model donat pizza yang itu itu saja dengan rasa yang memang terbilang samadengan banyaknya pedagang donat pizza pada umumnya. Dengan kehadiran “DONPIZ” ini menghadirkan keunikan dan inovasi baru dalam kuliner dan memiliki kesempatan menembus pasar dengan cara layanan pesan antar, yaitu dengan mengantar pesanan ke tempat konsumen (delivery order), sehingga konsumen tidak perlu bersusah-payah datang langsung untuk mendapatkan jajanan “DONPIZ” ini. Layanan ni diharapkan dapat menarik perhatian para konsumen.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

31. Peralatan dan Bahan

1. Alat Dapur

Yang meliputi : Penggorengan (wajan), kompor atau tungku, pisau, cetakan donat, baskom, mixer, tabung gas 3kg dan alat-alat menggoreng lainnya.

2. Bahan :

- Tepung Terigu
- Susu Bubuk
- Gula Pasir
- Margarin
- Ragi (yeast)
- Kuning Telur
- Garam
- Air

3. Taburan :

- makan Margarin
- Bawang Bombay (cincang halus)
- Sosis Ayam (potong-potong)
- Saus Tomat
- makan Saus Sambal
- Garam, Gula Pasir, dan Merica Bubuk secukupnya

4. Cara membuat :

1. Campur semua bahan, uleni hingga kalis. Bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang seberat 50 gr. Diamkan selama 15 menit.
3. Lubangi adonan, diamkan lagi selama 15 menit.
4. Goreng donat hingga matang. Angkat dan tiriskan.
5. Taburan : Panaskan margarin, tumis bawang bombay, dan bawang putih hingga harum.
6. Masukkan sosis, aduk hingga rata. Masukkan saus tomat, saus sambal, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Masak hingga matang, angkat.
7. Oleskan bahan taburan di atas donat, lalu sajikan.

1.2 Evaluasi Hasil Kegiatan

Untuk mengetahui dampak dari hasil kegiatan PKM-K ini terhadap sejauh mana keberhasilan program, perlu dilakukan evaluasi. Evaluasi ini meliputi penerimaan konsumen melalui uji pasar (test market).

1.3 Analisis Pendapatan dan keuangan

Penjualan dalam 1 minggu kami menganggarkan 700 biji Lumpia dengan harga Rp. 5.000

Pendapatan perminggu = Rp. 3.500.000

Pendapatan Perbulan = Rp 14.000.000

Total Biaya Operasional = Rp. 1.900.000

Keuntungan tiap bulan adalah = Rp. 14.000.000 – Rp. 1900.000

= Rp. 12.100.000

Biaya Penyusutan Peralatan

BPP = Jumlah Biaya Peralatan / Umur Ekonomis

= Rp 885.000,00 : 12 bulan

= **Rp. 73.750,00 (dalam 1 tahun)**

Biaya penyusutan peralatan perbulannya :

Rp. 73.750,00 : 12 = Rp. 6.150,00

1.4 Analisis Kelayakan Usaha

1. Break Event Point (BEP)

BEP dalam satu bulan dapat dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} BEP \text{ volume produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} \\ &= \frac{1.900.000}{5.000} = 380 \end{aligned}$$

Artinya, pada volume produksi sebanyak 760 biji Lumpia “ piakongzi” perusahaan tidak mengalami keuntungan dan kerugian (impas).

2. B/C Ratio

$$\begin{aligned} B/C \text{ ratio} &= \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Operasional}} \\ \frac{B}{C \text{ ratio}} &= \frac{14.000.000}{1.900.000} = 7,37 \end{aligned}$$

B/C Ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya setiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar Rp. 4,740 kali lipat.

3. Return On Investment (ROI)

$$ROI = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}}$$
$$ROI = \frac{12.100.000}{1.900.000} 6,37$$

Artinya, usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp. 100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp 637.

4. Perhitungan Pengembalian Modal

$$= \frac{\text{Keuntungan} + \text{penyusutan}}{\text{Jumlah Modal Investi}} \times 100\%$$
$$= \frac{12.100.000 + 6.150}{7.735.000} \times 100\%$$

= 1,565 %

berdasarkan perhitungan analisis diatas, maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan profit untuk menjamin peluang usaha.

BAB IV

JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA

4.1 Jadwal Kegiatan

Adapun rician jadwal kegiatan kami, sebagai berikut :

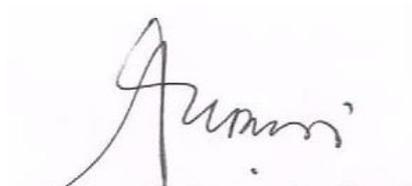
JENIS KEGIATAN	BULAN KE-1				BULAN KE-2				BULAN KE-3				TOLAK UKUR	
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
PERSIAPAN														
a. Pengajuan Izin Penggunaan Tempat														Izin tersedia
b. Pembelian dan Pengadaan Bahan Baku														Bahan baku tersedia berkelanjutan
c. Pembelian Alat														Peralatan tersedia
PELAKSANAAN														
a. Uji Pasar I														Karakteristik perbaikan memenuhi standar
b. Publikasi maksimal														Banyak konsumen yang tertarik
c. Analisis Sifat "DONPIZ"														Komponen kualitas peralatan
Uji Pasar II														"DONPIZ" diminati pelanggan
Uji Pasar III														Kepercayaan

LAMPIRAN LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP DOSEN PENDAMPING

- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Dyah Nurani ,S, M.Kes
- b. NIDN : 0010076013
- c. Tempat,Tanggal lahir :
- d. Jenis Kelamin : Perempuan
- e. Agama : Islam
- f. Status Pernikahan : Sudah Menikah
- g. Alamat : Jalan Prasetya Abdi Bangsa
Rt01/07 Semarang
- h. Jabatan Fungsional :
- i. Jabatan Struktural :
- j. Fakultas/Program Studi : Teknik/ PKK (Tata Boga)
- k. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- l. Bidang Keahlian :
- m. No Tel./HP : 081575173307

Dosen Pendamping



Dra. Dyah Nurani ,S, M.Kes

NIDN. 0010076013

DAFTAR RIWAYAT HIDUP TIM PELAKSANA PROGRAM

KETUA

Nama : Ida Khoirotun Nisak
NIM : 5401414011
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat, Tanggal Lahir : Kendal, 10 Oktober 1996
Fakultas : Teknik
Prodi/Jur/Semester : PKK TATA BOGA S-1/Tiga
Alamat rumah : Desa Kedung Asri Rt 01/02,,
Kec. Ringinarum, Kab. Kendal
Alamat Semarang :-
No Telepon : 081904955493
Email : idakhoirotunnisak@gmail.com

Ketua



Ida Khoirotun Nisak
NIM. 5401414011

ANGGOTA I

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Nama lengkap | : Yuniarti Dwi Warda |
| 2. Tempat tanggal lahir | : Semarang, 23 Juni 1996 |
| 3. Alamat rumah | : Jl. Banget Prasetya1 no.101 Genuk
Semarang |
| 4. NIM | : 5401414025 |
| 5. Nomor telp/handphone | : 085727126081 |
| 6. Email | : yuniwarda@yahoo.co.id |
| 7. Jurusan dan fakultas | : PKK S1 Tata Boga |

Anggota I



Yuniarti Dwi Warda
NIM.5401414025

ANGGOTA II

1. Nama lengkap : Dzakiyah Arga Tiraga
2. Tempat tanggal lahir : Kendal ,30 Desember 1996
3. Alamat rumah : Desa Jungsami RT 05/01, Kec.
Kangkung,Kab.Kendal
4. NIM : 1601414069
5. Nomor telp/handphone : 08992910457
6. Email : dzakiyah [at@yahoo.com](mailto:dzakiyah_at@yahoo.com)
7. Jurusan dan fakultas : PGPAUD / FIP

Anggota II



Dzakiyah Arga Tiraga
NIM.161414096

LAMPIRAN RINCIAN ANGGARAN BIAYA (Rp)

a. Peralatan

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga	Jumlah
1.	Baskom	3	10.000	30.000
2.	Pisau	3	5.000	15.000
3.	Wajan	2	50.000	100.000
4.	Kompor	2	300.000	600.000
5.	Mixer	1	50.000	50.000
6.	Cetakan Donat	10	50.000	50.000
8.	Tabung Gas 3kg	1	20.000	20.000
TOTAL				885.000

b. Biaya Bahan Habis Pakai

NO	NAMA BAHAN	BERAT/ PRODUKSI	BIAYA/PRO DUKSI	BIAYA /BULAN
1.	Tepung Terigu	4 kg	36.000	1.080.000
2.	Susu Bubuk	200 gr	5.000	150.000
3.	Margarin	700 gr	12.000	360.000
4.	Ragi	73 gr	4.000	120.000
5.	Garam Halus	5 sendok teh	1.000	30.000
6.	Gula Pasir	0,5	5.000	150.000
7.	Telur	7 butir	7.000	210.000
8.	Bawang Bombay	10 putir	20.000	30.000
9.	Sosis Ayam	2 kg	30.000	900.000
10.	Minyak Goreng	2 liter	25.000	750.000
11.	Bawang Putih	10 biji	4.000	120.000
12.	Saus Tomat	1 kg	12.000	360.000
13.	Merica Bubuk	500 gr	4.000	120.000
Jumlah			165.000	4.950.000

c. Transportasi

No.	Jenis Pengeluaran	Justifikasi	Biaya
1	Sewa Kendaraan Untuk Delivery Order	1 hari	40.000
TOTAL			40.000
		30 hari kerja	1.200.000

d. Lain-Lain

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Publikasi (Poster, Banner, MMT, Menu)	200.000
2	Sewa Tempat Dagang / 30 hari	500.000
	TOTAL	700.000

Lampiran 3.Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu(Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1	Ida Khoirotun Nisak 5401414011	PKK Tata Boga	Boga	8 Jam/Minggu	Studi literatur, Melakukan Perumusan masalah, Evaluasi hasil diskusi.
2	Yuniarti Dwi Warda 5401414025	PKK Tata Boga	Boga	7Jam/Minggu	Pembuatan resep dan penjualan
3	Dzakiyah Arga Tiraga 1601414069	Pendidikan Bahasa Prancis	Bahasa Prancis	6 Jam/Minggu	Pembuatan dekorasi
4	Ida Khoirotun Nisak 5401414011 Yuniarti Dwi Warda 5401414025	Ilmu Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Masyarakat	6 Jam/Minggu	Pembuatan konsep tempat untuk berjualan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung E : Kampus Sekaran-Gunung Pati-Semarang
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
E-mail : pr3@unnes.ac.id Telp/Fax : (024) 8508003**

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ida Khoirotun Nisak

NIM : 5401414011

Program Studi : PKK Tata Boga

Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul:

“DONPIZ”DONAT PIZZA

diusulkan untuk tahun anggaran 2015 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

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

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

Semarang, 3 Oktober 2015

Ketua

Ida Khoirotun Nisak
NIM.5401414011

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

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