



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

"PIE BONYAM (ABON AYAM)"

BIDANG KEGIATAN :

PKM- KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

AZALILA NOOR MALASARI	7311414091/ 2014
AYU FITRIANI	7311414101/ 2014
NOVI SAFAATUN	3312413016/ 2013
JANNATUN NAIMAH	8111414112/ 2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Kegiatan : **"PIE BONYAM (ABON AYAM)"**
 Bidang Kegiatan : PKM-K (KEWIRAUSAHAAN)
 Ketua Pelaksana Kegiatan/ Penulis Utama
 Nama Lengkap : Azalila Noor Malasari
 NIM : 7311414091
 Jurusan : Manajemen
 Universitas : Universitas Negeri Semarang
 Alamat Rumah : Desa Kalimas RT.17 RW.02 Kecamatan
 Randudongkal Kabupaten Pemalang
 Handphone / tlpn : 087749749894
 Alamat email : azalila20@gmail.com
 Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 4 orang
 Dosen Pendamping
 Nama Lengkap dan Gelar :
 NIDN :
 Alamat Rumah :
 No Tel./HP :
 Biaya Kegiatan Total :
 Dikti :

 Sumber lain : -
 Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 5 Oktober 2015

Menyetujui,
 Pembantu Dekan Bid. Kemahasiswaan

Ketua Pelaksana Kegiatan

 NIP.

Azalila Noor Malasari
 NIM.7311414091

Pembantu Rektor Bidang
 Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

 NIDN.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	2
1.5 Kegunaan Program	2
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
4.1. Anggaran Biaya	8
4.2. Jadwal Kegiatan	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	9
Lampiran Biodata Ketua dan Anggota	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	17

RINGKASAN

Mengakses makanan yang aman merupakan kebutuhan manusia. Sekarang ini telah banyak jajanan yang beredar dipasaran. Jajanan merupakan makanan yang banyak diminati oleh sebagian besar masyarakat terutama anak-anak. Ada banyak jajanan yang beredar diminati masyarakat. Pie merupakan sejenis makanan yang terbuat dari tepung terigu yang dipanggang dan biasanya berisi buah atau daging. Dalam Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan (PKM-K), Program yang akan kami ajukan ialah program usaha yang diberi nama “ PIE BONYAM (ABON AYAM)” .

Program ini dirancang untuk melatih jiwa kewirausahaan , kami merekomendasikan untuk membuat pie, dimana pie ini yang dibuat berbeda dari pie pada umumnya. Pie pada umumnya terbuat dari kerak kue yang diisi dengan buah atau daging. Pembuatan pie kali ini dengan bahan dasar tepung yang diencerkan dibuat adonan dengan dicampuri telur lalu diberi daun bawang dan abon ayam setelah itu dipanggang langsung diatas api dengan menggunakan cetakan yang berbentuk bundar dan mengemasnya dengan kemasan yang menarik, selain itu kami juga menerapkan level pedas pada pie ini. Hal tersebut sebagai bentuk pembelajaran kreativitas mahasiswa didalam mengaplikasikan ilmu kewirausahaan yang telah didapatkan dari dosen.

Program usaha ini aman karena bahan pembuatan dari bahan bahan yang higienis yang dapat memenuhi kebutuhan jajanan masyarakat sehingga masyarakat mengakses makanan yang sehat dan aman bagi kesehatan tubuh. Maka dari itu kami mengusulkan program usaha ini sebagai peluang untuk menjadi wirausahawan muda serta dapat mengembangkan jiwa kewirausahawan bagi mahasiswa untuk lebih kreatif dan inovatif sehingga dapat mengembangkan usaha kecil menengah di Indonesia.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang

Pie merupakan salah satu jenis makanan yang dipanggang yang biasanya berisi buah atau daging. Di Negara negara lain pie menjadi menu makanan yang umum disajikan di bisnis makanan. Namun kali ini pie yang akan dibuat berbeda dengan pie pada umumnya yaitu dengan dipanggang langsung di atas api dengan isi abon ayam dan pedas. Mengapa pedas karena hampir semua warga Asia menyukai makanan yang pedas. Jika pada umumnya pie itu manis dan gurih kali ini pie yang akan kami buat pedas dengan adanya level pedas yang akan diterapkan sesuai dengan selera konsumen. Hal tersebut guna menyesuaikan dengan selera pelanggan yang berbeda-beda. Cita rasa pedas yang bisa menghangatkan tubuh dapat membuat lidah ingin terus menikmati makanan yang pedas.

Pie ini teksturnya lembut dengan rasa abon ayam dan pedas. Untuk rasa pedas tercipta dari sambalnya, sambalnya adalah sambal kacang goreng yang tidak memiliki rasa pedas namun di tambah dengan cabai bubuk sesuai dengan selera pelanggan. Rasanya yang enak dan lezat terutama bagi yang menyukai rasa pedas dengan berbagai tingkat kepedasan sesuai dengan selera sedangkan bagi yang tidak menyukai pedas dapat memakannya juga dengan tingkat kepedasan yang rendah bahkan bisa juga tanpa rasa pedas namun di beri sambal kacang, karena sambal kacangnya pun tidak memiliki rasa pedas, yang menciptakan cita rasa pedas adalah pada cabai bubuknya yang menjadi tolak ukur pelanggan dalam memilih level pedas. Program ini dapat membantu memenuhi kebutuhan jajanan yang enak, lezat dan higienis bagi para mahasiswa. Hal ini karena penampilan dan rasanya.

Usaha pembuatan pie abon ayam ini dipilih karena banyak masyarakat yang menyukai makanan siap saji dibanding dengan membuat makanan sendiri. Sebagai makanan yang mengandung protein dan bergizi maka akan memenuhi kebutuhan jajanan bagi masyarakat. Faktor lain yang mempengaruhi program usaha ini adalah karena mudah dalam pembuatannya dengan proses pembuatan yang sederhana dan peralatan yang sederhana serta tidak diperlukannya ketrampilan khusus dalam pembuatan pie abon ayam ini.

1.2.Rumusan Masalah

- 1.Bagaimana memanfaatkan peluang usaha yang ada?
- 2.Bagaimana membuat pie abon ayam dan menciptakan cita rasa pedas pada pie abon ayam?
- 3.Bagaimana cara menjaga kelanjutan usaha dengan mendapatkan keuntungan finansial?

1.3.Tujuan

Tujuan khusus yang ingin yang dicapai dari penyelenggaraan program usaha ini adalah memperluas kesempatan kerja masyarakat.

- 1.Menjadi sebuah peluang untuk menjadi wirausahawan dan dapat mengembangkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong wirausahawan muda yang peduli dengan keadaan di daerah.
- 2.Mengetahui bagaimana membuat pie abon ayam dan menciptakan cita rasa yang pedas pada pie tersebut.
- 3.Adanya usaha ini maka akan menjadi sebuah peluang untuk menjadi wirausahawan yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan serta berkelanjutan.

1.4.Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan adalah pie abon ayam ini dapat dijadikan jajanan favorit yang menyehatkan dan memenuhi kebutuhan para pelanggan. Menjadi mahasiswa yang berkreasi dan mampu meningkatkan kreatifitas. Terbentuknya usaha mikro yang berkelanjutan dan di gemari oleh pelanggan. Dengan isi abon ayam dan rasa pedas yang bisa diatur sesuai dengan keinginan maka dapat memenuhi kebutuhan dan selera konsumen atau pelanggan. Dan menjadi wirausahawan yang mendapatkan keuntungan finansial yang dapat meningkatkan kesejahteraan hidup mengembangkan usaha kecil menengah di Indonesia. Terciptanya usaha kecil yang bergerak di sektor ekonomi.

1.5 Manfaat

Manfaat dari program ini adalah :

- 1.Melatih jiwa kewirausahawan mahasiswa untuk memanfaatkan peluang yang ada.

2. Memberikan produk yang baru kepada masyarakat guna memenuhi kebutuhan pangan masyarakat.
3. Mengembangkan usaha kecil menengah di Indonesia.
4. Dapat menambah uang saku kami selaku mahasiswa
5. Mampu menambah wawasan tentang cara berwirausaha yang baik.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1. Kondisi Lingkungan dan Potensi Sumber Daya

Di lingkungan masyarakat yang semakin konsumtif akan dapat mempermudah program ini. Karena sekarang banyak masyarakat yang malas membuat makanan sendiri sehingga mereka memutuskan untuk membeli makanan siap saji guna memenuhi kebutuhan pangan mereka. Maka dari itu pie abon ayam ini akan menjadi sasaran bagi masyarakat sendiri karena akan dianggap sebagai makanan siap saji dan tidak ribet bagi sebagian orang.

2.2. Peluang Pasar

Untuk lokasi usaha di wilayah sekitar kampus yang strategis dan terjangkau, dilalui oleh banyak orang, sehingga akan mempermudah konsumen untuk membeli produk. Melihat dari banyaknya produk-produk yang beredar di pasaran membuat kami lebih cermat dan kreatif dalam mengembangkan produk sendiri. Sehingga akan menjadi produk yang diminati oleh konsumen. Sepertinya produk ini akan laku di pasaran karena dapat dikonsumsi oleh semua golongan dilihat dari harganya yang relatif terjangkau serta memiliki nilai kepuasan yang tinggi.

Metode pemasaran “Pie Abon Ayam” ini dengan membuat para konsumen merasa puas dengan sajian produk. Untuk sasaran produk ini adalah mahasiswa karena tempat penjualan produk ini berada di daerah kampus.

2.4. Prospek Pengembangan Usaha

Prospek pengembangan usaha ini adalah dengan menggunakan analisis SWOT dimana yang pertama adalah kekuatan, kekuatan dari produk ini sendiri adalah dari variasinya yaitu kebanyakan dari pie berasa manis dan berisi buah atau daging, namun usaha ini membuat pie yang berbeda dari biasanya yaitu pie yang berisi abon ayam yang dipanggang secara langsung diatas api dan memiliki tekstur yang lembut serta bisa memilih level pedas sesuai dengan selera konsumen dengan sambal kacang yang enak dan lezat. Memiliki harga yang terjangkau bagi para mahasiswa dan kalangan masyarakat umum. Kekurangan dari produk ini skala terbatas karena siap disajikan saat keadaan masih hangat, jadi tidak bisa membuat dengan skala yang besar sehingga terkendala untuk memenuhi permintaan pasar dengan cepat apabila kemungkinan penjualan ramai, namun hal ini dapat diminimalisir dengan mempunyai cetakan pie yang banyak. Produk ini merupakan produk yang tidak tahan lama dan akan dibuat jika ada yang

memesannya. Karena tidak ada yang memiliki usaha seperti ini jadi akan menjadi peluang besar sendiri untuk program ini. Melihat banyaknyamasyarakat yang membutuhkan makannan di saat tidak ingin memakan makanan pokok pie abon ayam ini bisa menjadi alternatif sebagai makanan prengganti. Namun jika penjualan meningkat dan membuat orang lain tertarik untuk membuat usaha yang sama maka akan di buat variasi rasa lagi untuk menarik perhatian pelanggan agar tetap terjaga kelangsungan program usaha ini. Jika sudah banyak yang mengikuti usaha ini maka program usaha ini dituntut untuk lebih kreatif lagi.

2.3.Analisis Ekonomi Usaha

Sasaran utama usaha ini adalah mahasiswa. Mengingat daya konsumtif yang semakin tinggi maka akan menjadi peluang besar bagi keberlangsungan usaha ini.Untuk tempat pemasaran sendiri kami memilih tempat yang strategis dan mudah dijangkau yaitu di daerah kampus. Ada beberapa strategi pemasaran yang akan diterapkan yaitu dengan membuat selebaran pamflet untuk di sebarakan di tempat umum dan juga menggunakan media internet marketing, tidak dapat di pungkiri bahwa sekarang ini internet sudah menjadi kebutuhan pokok sebagian besar mahasiswa. Dengan begitu akan lebih mudah menjalankan interaksi dengan pelanggan dan melakukan transaksi yaitu dengan delivery. Memperluas wilayah usaha dengan pemasaran melalui website atau media sosial lainnya. Mengenali pelanggan juga merupakan sebuah strategi. Dengan mengenali pelanggan dan lebih mengutamakan apa yang diinginkan dan disukai oleh pelanggan dengan baik maka akan menjadi sebuah keberhasilan sendiri untuk sebuah usaha.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa yang disusun ini merupakan bidang kewirausahaan, metode yang digunakan dalam program ini adalah persiapan, pembuatan dan evaluasi kerja

1. Tahap persiapan

1. Pengadaan alat dan bahan.

Pada tahap ini hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan bahan baku dan alat pembuatan untuk mendukung pembuatan pie abon ayam ini.

Bahan Baku	Peralatan dan perlengkapan
1. Terigu	1. Gerobag
2. Telur	2. Kompor gas
3. Abon ayam	3. Gas 3 kg
4. Penyedap rasa	4. Cetakan bundar
5. Daun bawang	5. Sendok dan garpu
6. Terigu	6. Pisau
7. Kacang	8. Piring besar
8. Gula	9. Blender
9. Bawang putih	10. Mangkuk
10. Kecap	
11. Cabai bubuk	
12. Margarin	
13. Steroform makanan	
14. Klip dan isinya	

2. Persiapan tempat

Pada tahap ini, sebelum memasarkan produk hal pertama yang dilakukan adalah survey tempat. Mensurvei tempat yang akan dijadikan sebagai tempat produksi. mempersiapkan dan menentukan tempat terlebih dahulu tempat yang

ramai dan mudah diketahui keberadaanya seperti di jalan jalan atau kami bisa menyewa tempat.

2.Tahap Pelaksanaan

Langkah-langkah tahap ini adalah pembuatan pie abon ayam :

1. Pembuatan Adonan

Membuat adonan dengan mencampurkan terigu telur dan abon ayam serta diberi garam dan penyedap rasa lalu di encerkan dengan menggunakan air mineral. Memotong daun bawang kemudian di campurkan dengan adonan tersebut. Kemudian mempersiapkan bumbu atau sambalnya, yaitu dengan memblender kacang garam dan bawang putih serta diberi sedikit air lalu di taruh di mangkuk.

2. Pembuatan pie abon ayam

Proses pembuatan pie abon ayam dengan memanggang adonan tersebut di cetakan yang telah disiapkan diatas kompor. Sebelumnya cetakan dioleskan margarin terlebih dahulu setelah itu adonan ditaruh didalam cetakan. Setelah dua atau tiga menit adonan di balik dengan menggunakan sendok. Kemudian setelah di balik angkat dan diletakan di piring besar. Setelah itu masukan pie kedalam mika dan di beri sambal sesuai level yang diinginkan. Pie abon ayam siap untuk disajikan kepada pelanggan dengan di letakkan di tempat makan atau steroform makanan.

3.Evaluasi

Setelah program berjalan satu bulan maka akan di hitung laba rugi produksi bulan pertama. Kegiatan ini akan berlangsung sampai empat bulan yang merapakan waktu pencapaian program. Maka dapat dianalisis apakah program ini banyak peminatnya atau tidak, apakah strategi pemasaran sudah berhasil untuk maksimal atau belum.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Anggaran Biaya

Secara sederhana anggaran usaha ini adalah :

NO.	JENIS PENGELUARAN	BIAYA
1.	Peralatan penunjang	Rp 3.585.000,00
2.	Bahan habis pakai	Rp 4.934.000,00
3.	Perjalanan	Rp 640.000,00
4.	Lain-lain	Rp 100.000,00
JUMLAH		Rp 9.244.000,00

4.2. Jadwal Kegiatan

Program ini dilaksanakan selama 4 bulan. Dan rencana pelaksanaan tertera pada tabel.

No.	Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1.	Persiapan dan survey pasar	√			
2.	Pengadaan alat dan bahan	√			
3.	Pembuatan produk	√	√	√	√
4.	Promosi produk	√			
5.	Penjualan	√	√	√	√
6.	Evaluasi perkembangan usaha	√			√
7.	Evaluasi kegiatan	√		√	
8.	Laporan pertanggung jawaban				√

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Azalila Noor Malasari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen / Fakultas Ekonomi
4	NIM	7311414091
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 16 Januari 1996
6	E-mail	Azalila20@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087749749794

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Salafiyah 02 KALIMAS	SMP N 2 RANDUDONGKAL	SMA N 1 RANDUDONGKAL
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKM-K

Pengusul, 5 Oktober 2015

(Azalila Noor Malasari)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Ayu Fitriani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen/ Fakultas Ekonomi
4	NIM	7311414091
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 13 Februari 1995
6	E-mail	Ayuf7334@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087733474243

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD 3 KABUNGAN	SMP N 3 TAMAN	SMA N 2 PEMALANG
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKM-K

Pengusul, 5 Oktober 2015

(Ayu Fitriani)

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Novi Safaatun
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu politik / Fakultas Ilmu Sosial
4	NIM	3312413016
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 14 Oktober 1994
6	E-mail	Novi.safaatun@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089667679663

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 01 PANDANSARI	SMP N 1 WARUNGASEM	SMA N 1 WANATUNGGAL
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus			

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 PKM-K

Pengusul, 5 Oktober 2015

(Novi Safaatun)

A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Jannatun Naimah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111414112
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 26 Juni 1996
6	E-mail	Jannatun.naimah@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085875488194

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 01 PENUSUPAN	SMP N 1 RANDUDONGKAL	SMA N 1 RANDUDONGKAL
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Lulus	2001-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKM-M

Pengusul, 5 Oktober 2015

(Jannatun Naimah)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan**1. Peralatan penunjang**

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Gerobag	Sebagai stand penjualan	1	Rp 2.500.000,00	Beli
Kompor Gas	Alat untuk memasak	1	Rp 400.000,00	Beli
Tabung Gas Elpiji 3 Kg	Alat untuk memasak	1	Rp 120.000,00	Beli
Cetakan bundar	Alat untuk mencetak pie	3	@70.000x 3 = Rp 210.000,00	Beli
Sendok dan Garpu	Untuk membolak-balikan pie	3	Rp 10.000,00	Beli
Pisau	Untuk memotong daun bawang	1	Rp 10.000,00	Beli
Piring besar	Alat untuk menyisihkan pie yang sudah matang	1	Rp 20.000,00	Beli
Blender	Alat untuk memblender kacang sebagai sambal	1	Rp 300.000,00	Beli
Mangkuk	Sebagai tempat sambal	1	Rp 15.000,00	Beli
SUBTOTAL				Rp 3.585.000,00

3. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Tepung	Bahan adonan	30 kg	@ 6000x30x4= 720.000	Dikali kuantitas dalam 4 bulan
Telur	Bahan sebagai campuran adonan	10 kg	@ 18.000x10x4 =720.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Abon Ayam	Bahan sebagai dasar utama isi pie	12	@25.000x12x4 =1.200.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Daun bawang	Sebagai campuran adonan	2 kg	@ 10.000x2x4 = 80.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Penyedap rasa	Sebagai penyedap rasa adonan	15 kg	@500x15x4= 30.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Garam	Sebagai pencipta rasa asin pada adonan dan sambal	1 kg	15.000	
Kacang	Bahan untuk membuat sambal	7 kg	@ 10.000x7x4 = 280.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Gula	Bahan tambahan pembuat sambal	2 kg	@ 12.000x2x4 = 96.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Bawang Putih	Bahan tambahan	1 kg	23.000	

	pembuat sambal			
Kecap	Sebagai rasa manis pada sambal	2 botol	30.000	
Cabai bubuk	Sebagai cita rasa pedas	12 bungkus	@ 15.000x12x4 = 720.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Steroform makanan	Tempat untuk menyajikan produk	18 kantong dengan isi 100 pcs	@ 50.000x18x4 = 900.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
Margarin	Sebagai olesan saat adonan akan di panggang	3 bungkus	@ 10.000x3x4 = 120.000	Di kali kuantitas dalam 4 bulan
SUBTOTAL				Rp 4.934.000,00

4. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
UNNES- Pasar krempyeng	Membeli bahan baku	2 x 2 orang	20.000x32= 640.000	Dikali 32 hari dalam 4 bulan
SUBTOTAL				Rp 640.000,00

5. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Brosur	Print pamflet atau brosur untuk promosi	100	1000x100= 100.000	
Lain-lain				
SUBTOTAL				100.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Azalila Noor Malasari	Manajemen	Ekonomi		
2	Ayu Fitriani	Manajemen	Ekonomi		
3	Novi Safaatun	Ilmu Politik	Sosial		
4	Jannatun Naimah	Ilmu Hukum	Hukum		

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran - 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 : Azalila Noor Malasari

NIM : 7311414091

Program Studi : Manajemen, S.1

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul: "**PIE BONYAM (ABON AYAM)**" yang 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.

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

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

Azalila Noor Malasari
NIM. 7311414091