



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
ES KRIMPE(ES KRIM TEMPE)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkann oleh :

MEGA AYU LESTARI (5402415013/2015)

NITA CANDRA SARI (5401414014/2014)

FRISKA ARI YESSIKA (5201415021/2015)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Judul Kegiatan | : Es Krimpe (es krim tempe) |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Mega Ayu Lestari |
| b. NIM | : 5402415013 |
| c. Jurusan | : Pendidikan Kesejahteraan |
| Keluarga | |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Ds.Pondowan Rt 01 Rw I
Kec.Tayu Kab. Pati
081214748202 |
| f. Alamat email | : megaayu.ma3@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis | : 3 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama lengkap dan Gelar | : Dra. Dyah Nurani S,M.Pd |
| b. NIDN | : 0010076013 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jl. Prasetya abdi bangsa 1/7
Semarang 081575173307 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | :Rp 11.498.000 |
| b. Sumber lain | :- |
| 7. Jangka Pelaksanaan | : 4 bulan |

Semarang, 6 Oktober 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan/Departemen/Progam Studi/
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

Ketua pelaksana

(Dra. Wahyuningsih M.Pd.)
NIP/NIK. 196008081986012001

Mega Ayu Lestari
NIM.5402415013

WakilRektorBidangKemahasiswaan/
Direktur Politeknik/
Ketua Sekolah Tinggi,

Dosen pendamping

Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIP/NIK NIDN 0017075307

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

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	iv
Bab I Pendahuluan	1
1.1 Judul	1
1.2 Latar Belakang Masalah	1
1.3 Perumusan Masalah	1
1.4 Tujuan	2
1.5 Luaran yang diharapkan	2
1.6 Manfaat Kegiatan	2
Bab II Gambaran Umum Rencana Usaha	3
Bab III Metode Pelaksanaan	8
Bab IV Biaya dan Jadwal Kegiatan	13
4.1 Anggaran Biaya	13
4.2 Jadwal Kegiatan	13
Daftar Pustaka	14
Lampiran	15

Ringkasan

Tempe adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan kapang *rhizopus* (ragi tempe) . Kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia. Tempe kaya akan serat, kalsium, vit. B dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe mempunyai nilai obat seperti antibiotik untuk menyembuhkan infeksi dan antioksidan pencegah penyakit degeneratif. Degradasi komponen-komponen kedelai pada fermentasi pembuatan tempe membuat tempe mempunyai rasa khas.

Tempe banyak digemari di Indonesia terutama si penggemar vegetarian untuk membuat varian beda peneliti mencoba untuk membuat tempe menjadi bahan dasar pembuatan es cream agar terciptanya kreasi baru dari tempe tersebut. Apalagi melihat bahan dasar tempe adalah kedelai , yang menurut penelitian kedelai mempunyai kandungan zat gizi yang baik serta menyehatkan bagi tubuh.

Kami lebih memilih tempe (kedelai) sebagai bahan pembuatan es krim dari pada susu sapi dikarenakan susu kedelai dirasa lebih cocok untuk vegetarian karena berasal dari sumber nabati. Pembuatan es krim tempe ini juga sangat mudah dan tidak perlu banyak alat untuk membuatnya. Selain alat yang mudah dan bahan yang mudah didapat untuk pemilihan lokasi juga perlu diperkirakan cukup mudah karena masih langka atau belum begitu dikenal masyarakat. Akan tetapi dalam pemasarannya juga perlu diperhatikan sasaran yang tepat dan strategi yang tepat untuk memajukan usaha es krim tempe ini.

Kata kunci : kandungan pada tempe , pembuatan tempe, dan alasan memilih tempe sebagai bahan es krim

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 JUDUL

ES KRIMPE (ES KRIM TEMPE)

1.2 LATAR BELAKANG MASALAH

Makanan tempe sudah dikenal masyarakat sejak dulu bahkan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Akan tetapi dalam pengolahannya masih sangatlah sederhana oleh karena itu peneliti mencoba membuat kreasi baru dari tempe ini untuk mengatasi rasa bosan yang terjadi. Selain bahan dasar tempe yang dari kedelai dan mempunyai nilai gizi yang baik serta dapat menyehatkan tubuh, anak-anak pun akan suka dan tertarik untuk melahapnya. Citra rasanya pun bisa divariasikan sehingga tidak kalah dengan es krim biasa.

Yang perlu diperhatikan dalam pembuatan es krim ini adalah kombinasi yang digunakan untuk campurannya jangan sampai menggunakan bahan yang bisa menghilangkan keunggulan dari tempe ini atau bahkan menghilangkan ciri khasnya jadi jangan sampai menggunakan bahan yang banyak mengandung kolesterol dan lemak.

Dengan adanya kreasi es krim tempe ini juga bisa membantu dalam melakukan diet pelangi yaitu mengonsumsi bahan makanan yang berasal dari nabati saja maka es krim pelangi ini diharapkan bisa membantu vegetarian untuk menjalani diet secara sehat.

1.3 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam program ini adalah:

1. Bagaimanakah cara kerja pembuatan es krim vegetarian (tempe) ?
2. Apa saja kandungan gizi yang terdapat dalam es krim tempe ini ?
3. Bagaimana Strategi Pemasarannya ?

1.4 TUJUAN

Adapun tujuan yang hendak dicapai program kewirausahaan ini, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Menumbuhkan budaya kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausaha baru yang kreatif.
2. Untuk mengetahui cara kerja pembuatan es krim tempe serta dapat mengerti kandungan gizi didalamnya.
3. Mencegah rasa bosan karena mengonsumsi tempe yang pengolahannya sederhana.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Pemasaran produk kreatifitas mahasiswa berupa “ES KRIM TEMPE” yang berbahan dasar kedelai ini mempunyai berbagai varian rasa yang tak kalah dengan es krim biasanya seperti

- a. Es krimpeco (es krim tempe coklat)
- b. Es krimpery (es krim tempe strawberry)
- c. Es krimpeva (es krim tempe vanila)
- d. Es krimpeju (es krim tempe keju)

Dengan adanya berbagai varian rasa tersebut diharapkan para pelanggan tidak jenuh atau bosan untuk mengonsumsi tempe sebagai bahan dasarnya.

1.6 MANFAAT KEGIATAN

Berdasarkan uraian di atas, program kewirausahaan ini mempunyai manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Dengan adanya produksi es krimpe ini menjadikan peluang usaha tersendiri bagi mahasiswa.
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat belajar berwirausaha sejak dini.
3. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menghasilkan produk yang unggul dan berkualitas.
4. Mendapatkan keuntungan dari hasil produksi.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Keunikan produk

Seperti yang sudah dijelaskan bahwa es krim adalah bukan hal yang baru untuk masyarakat begitu juga dengan tempe keduanya adalah hal yang sudah sangat sering dikenal tapi kami berusaha membuat terobosan baru dengan mengkreasikan keduanya menjadi ES KRIMPE yaitu es krim tempe yang mempunyai beberapa keunggulan sebagai berikut :

- a. Dibuat menggunakan bahan dasar alami yaitu kedelai
- b. Aman dikonsumsi terutama baik untuk penyuka vegetarian dan mempunyai khasiat menyehatkan tubuh
- c. Kemasan dan produksinya dijamin higien

2. Pangsa pasar

Es krimpe ini selain enak juga bermanfaat bagi kesehatan sehingga target kami adalah semua kalangan terutama pada anak-anak dan pecinta vegetarian. Untuk merealisasikannya maka kami memilih lokasi yang dekat dengan keramaian seperti dekat sekolah-sekolah dan tempat yang sering dilewati banyak orang

3. Lokasi

Lokasi usaha adalah salah satu penentu keberhasilan suatu usaha itu berjalan baik atau tidak oleh karena itu kami memilih lokasi yang baik dengan pertimbangan

1. Lokasi yang strategis, berdekatan dengan keramaian dan pusat oleh-oleh
2. Lokasi yang banyak terdapat anak-anaknya seperti sekolah-sekolah, tempat les, tempat rekreasi dsb

4. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam penjualan es krimpe ini adalah menggunakan analisis marketing mix atau analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, kebijakan harga, kebijakan promosi, dan kebijakan distribusi.

a. Kebijakan produk

Usaha ini bergerak dalam bidang pembuatan dan penjualan sebuah produk. Jenis produk yang dihasilkan berupa minuman dengan aplikasi es krim. Es krim yang dibuat berbeda dengan es krim biasanya tetapi tidak kalah dengan es krim biasa yang banyak dijumpai

b. Kebijakan Harga

Selama masa promosi atau satu minggu pemasaran, pelanggan akan diberikan potongan harga atau diskon sebesar 20% dari harga yang sebenarnya

yaitu Rp. 7000, dengan adanya kebijakan ini diharapkan masyarakat dapat membeli es krimpe dengan harga yang terjangkau.

c. Kebijakan Promosi

Kebijakan promosi yang diterapkan diantaranya yang pertama yaitu menyebarkan brosur dan pamflet kepada mahasiswa dan masyarakat sekitar agar mereka dapat mengenal produk es krimpe. Yang kedua adalah melalui media internet dan media sosial seperti website, blog, facebook dan twitter. Dan yang ketiga adalah ditempat kami jualan ada beberapa orang yang memakai kostum es cream dan badut serta memainkan lagu anak-anak sehingga mampu menarik perhatian masyarakat terutama anak-anak dan pemuda.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung di tempat usaha.

e. Analisis Produksi/Operasi

a. Bahan Baku Dan Bahan Penolong

Bahan yang digunakan dalam pembuatan es krimpe meliputi bahan baku dan bahan penolong

- Bahan Baku
 1. Tempe kukus dengan daun pandan
 2. Kedelai
 3. Air
 4. Berbagai buah
 5. Coklat
 6. Keju
 7. Vanila
 8. Gula
 9. Susu kental manis
- Bahan Penolong
 1. Label
 2. Kemasan (cup)
 3. Sendok es crim

b. Peralatan Yang Digunakan

1. waskom
2. blender
3. mesin es krim
4. freser
5. mixer
6. spatula
7. kompor gas
8. panci
9. baki

f. Rencana Produksi selama 4 bulan

Berikut ini adalah analisis keuangan produksi dan pemasaran es krimpe

Rencana produksi es krimpe selama 4 bulan adalah sebagai berikut :

- a. 1 hari : 100 cup es krimpe
- b. 1 minggu : 100 cup x 7 hari = 700 cup es krimpe
- c. 1 bulan : 700 cup es krimpe x 4 minggu = 2800 cup es krimpe
- d. 4 bulan : 2800 cup x 4 bulan = 11200 cup es krimpe

Total produksi selama 4 bulan = 11200 cup es krimpe

g. Analisis Keuangan

Tabel 1. Investasi Awal

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Gerobak mini	1	1.000.000	1.000.000
2	Mesin es krim	1 buah	3000.000	3000.000
3	Blender	1 buah	500.000	500.000
4	Freser	1 buah	3.500.000	3.500.000
5	Mixer	1 buah	300.000	300.000
6	Spatula	2 buah	4.000	8.000
7	kompor gas	1 buah	120.000	120.000
8	Panci	4 buah	30.000	120.000
9	Baki	4 buah	5.500	22.000
Total				8.570.000

Tabel 2. Penyusutan aktiva/bulan

No	Nama Aktiva	Umur Ekonomis	Penyusutan Perbulan
1	Kompor	3 bln	50.000
2	Mixer	3 bln	20.000
3	Blender	3 bln	30.000
Total			100.000

Tabel 3. Biaya Operasional Pembuatan 1 cup

No	Jenis Biaya	Total Biaya
1	Bahan es krim	2000
2	Hiasan(buah,misis,keju parut,dll)	500
3	Sendok	100
4	Label	1.000
5	Kemasan	1000
Total		4600

h. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Produk yang dihasilkan selama:

- a. 1 hari : 100 cup
- b. 1 minggu : $100 \times 7 \text{ hari} = 700 \text{ cup}$
- c. 1 bulan : $700 \text{ cup} \times 4 \text{ minggu} = 2800 \text{ cup}$

Produksi selama 4 bulan kerja:

Es krimpe $2800 \text{ buah} \times 4 = 11200 \text{ cup}$

Harga penjualan selama 4 bulan

$11200 \text{ cup} \times @7.000 = 78.400.000$

Total penjualan 78.400.000

Total biaya produksi = 11200×4600

= 51.520.000

$$\begin{aligned}
\text{Keuntungan tiap 4 bulan} &= \text{total penjualan} - \text{biaya produksi} \\
&= 78.400.000 - 51.520.000 \\
&= 26.880.000/4 \text{ bulan} \\
\text{Keuntungan per bulan} &= 26.880.000/4 \\
&= 6.720.000 \text{ per bulan}
\end{aligned}$$

i. Analisis Kelayakan Usaha

a. BEP (Break Even Point)

$$\begin{aligned}
\text{BEP volume produksi} &= \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga}} \\
&= \frac{51.520.000}{7000} \\
&= 7360 \text{ buah}
\end{aligned}$$

Jadi, pada tingkat volume produksi 7360 es krimpe, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi setelah berproduksi selama 4 bulan.

b. B/C Ratio

$$\begin{aligned}
\text{B/C Ratio} &= \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \\
&= \frac{78.400.000}{51.520.000} \\
&= 1,53
\end{aligned}$$

Karena ratio lebih besar dari satu, maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh dari hasil penjualan sebesar 2 kali lipat.

c. ROI (Return Of Invention)

$$\begin{aligned}
\text{ROI} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \\
&= \frac{26.880.000}{51.520.000} \\
&= 0,53\%
\end{aligned}$$

d. Perhitungan Pengembalian Modal (masa kerja 4 bulan)

$$\begin{aligned}\text{Pengembalian} &= \frac{\text{Keuntungan} + \text{Penyusutan}}{\text{Jumlah Total Investasi Awal}} \times 100 \% \\ &= \frac{26.880.000 + 100.000}{8.570.000} \times 100 \% \\ &= 3,1 \%\end{aligned}$$

Artinya modal usaha ini akan terlunasi sebesar 3,1% setiap bulan. Berdasarkan analisis kelayakan diatas maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan untuk memperoleh hasil atau profit ini berpeluang bagi kalangan mahasiswa untuk menciptakan keterampilan berwirausaha yang berorientasi pada profit.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program usaha penjualan ini terdiri dari tiga tahap, yaitu:

1. Persiapan Produksi

Sebelum memproduksi es krimpe, langkah awal yang perlu dilakukan adalah persiapan produksi. Dalam persiapan produksi ini terdapat dua kegiatan utama yaitu persiapan alat dan persiapan bahan.

2. Tahap Produksi

Langkah 1 : sediakan bahan-bahan yang diperlukan

Bahan untuk Pembuatan Es Krim Tempe per 10 cup

Beberapa bahan untuk Pembuatan Es Krim Tempe antara lain :

1 ltr susu kedelai

150 g tempe, kukus dengan daun pandan, haluskan

100 g stroberi

250 g gula pasir

15 g tepung maizena

1/4 sdt garam

1 sdt esen stroberi

Cara Membuat Es Krim Tempe :

1. Blender susu kedelai, tempe, dan stroberi.
2. Tuang ke panci. Tambahkan gula, maizena, dan garam. Didihkan. Angkat, dinginkan.
3. Tambahkan esens stroberi, angkat, dinginkan.
4. Bekukan dalam freezer selama 3 jam. Mixer sampai hancur lalu bekukan lagi. Ulang hingga tekstur es krim lembut.

Resep diatas adalah Untuk pembuatan 10 cup es kreme dengan

Nilai gizi per porsi:

Energi: 169 Kkal

Protein: 6,2 g

Lemak: 4,3 g

Karbohidrat: 33,2 g

3. Pemasaran

Target konsumen adalah masyarakat terutama anak-anak dan mahasiswa unnes. Industri pembuatan es krimpe ini bekerja sama dengan toko disekitar kampus unnes maupun wilayah lain yang mempunyai potensi penjualan sebagai pusat-pusat pemasaran.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

Justifikasi Anggaran Kegiatan

a. Peralatan Penunjang

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Gerobak mini	1	1.000.000	1.000.000
2	Mesin es crim	1 buah	3000.000	3000.000
3	Blender	1 buah	500.000	500.000
4	Freser	1 buah	3.500.000	3.500.000
5	Mixer	1 buah	300.000	300.000
6	Spatula	2 buah	4.000	8.000
7	kompur gas	1 buah	120.000	120.000
8	Panci	4 buah	30.000	120.000
9	Baki	4 buah	5.500	22.000
Total				8.570.000

b. Bahan Habis Pakai

No	Material	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Susu kental manis	1 lusin	6.500	78.000
2	Buah	Aneka macam	-	50.000
3	Tempe	50	1000	50.000
4	Coklat	1 pack	24000	240000
5	Label	336 buah	1.000	336.000
6	Keju	1 lusin	17.000	204000
7	Gas elpiji (12 kg)	2	200.000	400.000
Sub Total (Rp)				1.358.000

c. Transportasi

No	Keperluan	Jarak	Harga (Rp)
1	Membeli bahan dan peralatan	20 Km	200.000
2	Promosi ke berbagai tempat	10 Km	160.000
Sub Total (Rp)			360.000

d. Lain-lain

No	Material	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Brosur	100	1.000	100.000
2	Sewa kostum buat promosi			50.000
Sub Total (Rp)				150.000

Tabel 7.1 Biaya Listrik

No	Keperluan	Kuantitas	Jumlah (Rp)
1	Pembayaran Listrik	4 bulan	500.000
Sub Total (Rp)			500.000

Tabel 7.3 Penyusunan Laporan

No	Keperluan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Sewa Printer	1	50.000	50.000
2	Sewa computer	1	100.000	100.000
3	Kertas A4	3 rim	20.000	60.000
4	Tinta print warna	2 pack	20.000	40.000
5	Tinta print hitam	3 pack	20.000	60.000
7	Pengarsipan		100.000	100.000
Sub Total (Rp)				560.000

e. Rekapitulasi Biaya

Tabel 8. Rekapitulasi Biaya

No	Jenis Keperluan	Biaya (Rp)
1	Biaya peralatan penunjang	8.570.000
2	Biaya bahan habis pakai	1358.000
3	Biaya transportasi	360.000
4	Promosi	150.000
5	Listrik	500.000
6	Penyusunan laporan	560.000
Sub Total (Rp)		11.498.000

4.2 JADWAL KEGIATAN

Tabel 9. Jadwal Kegiatan

No	Nama Kegiatan	Bulan Tahun Berjalan															
		1				2				3				4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan produksi	■	■														
2	Persiapan bahan		■	■	■												
3	Pelaksanaan produksi					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
4	Pemasaran					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
5	Penyusunan laporan													■	■	■	
6	Penyerahan laporan															■	■

Daftar Pustaka

<http://kandungangizipadatempa.com/google.search>;

<http://googleweblight.com/?url=http/membuateskrimlezat.com>

<http://www.google.search.co.id/pengolahantempa>

diakses tanggal 2 oktober 2015

LAMPIRAN 1.

Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

1. Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Mega Ayu Lestari
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pend. Tata Kecantikan
4	NIM/NIDN	5402415013
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati , 19 November 1997
6	Email	Megaayu.ma3@gmail.com
7	Nomor Telepon/Hp	081214748202

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Pondowan	SMP N 2 Gunungwungkal	SMK N 3 PATI
Jurusan			Kecantikan kulit
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi pemberi Penghargaan	Tahun
1	Individu (juara 1 LKS Skin Care tk Provinsi)	Dinas Pendidikan Jawa Tengah	2014
2	Individu (juara 1 LKS beauty Therapy tk Nasional)	Dinas Pendidikan Pusat	2015

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan dengan judul “ES KRIM TEMPE”

Semarang, 6 Oktober 2015

Pengusul,

(Mega Ayu Lestari)

2. Biodata Anggota I

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Nita Candra Sari
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pend. Tata Busana
4	NIM/NIDN	5401414014
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 25 Mei 1996
6	Email	Nitasari714@yahoo.com
7	Nomor Telepon/Hp	085799764479

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 04 Sarirejo	SMPN 1 PATI	SMK N 3 PATI
Jurusan			Tata busana
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semarang, 6 Oktober 2015
Pengusul,

(Nita Candra Sari)

3. Biodata Anggota II

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Friska Ari Yessika
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pend. Teknik Mesin
4	NIM/NIDN	5201415021
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Perbalingga, 22 maret 1997
6	Email	friskaariyesika@yahoo.com
7	Nomor Telepon/Hp	087837016246

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Kembaran wetan	SMPN 1 Kaligondang	SMK N 1 Kaligondang
Jurusan			Teknik Pemesinan
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

Semarang, 6 Oktober 2015
Pengusul,

Friska Ari yesika

4. Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dra. Dyah Nurani S,M.Pd
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Tata Boga
4	NIP/NIDN	196007101988032002/0010076013
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Yogyakarta,10 Juli 1960
6	Email	ibunyailham@gmail.com
7	Nomor Telepon/Hp	081575113307

Semarang,6 Oktober 2015
Pembimbing,

(Dra. Dyah Nurani S, M.Pd)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

No	Nama Barang	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Gerobak mini	4 bulan	1	1.000.000	1.000.000
2	Mesin es crim		1 buah	3000.000	3000.000
3	Blender		1 buah	500.000	500.000
4	Freser		1 buah	3.500.000	3.500.000
5	Mixer		1 buah	300.000	300.000
6	Spatula		2 buah	4.000	8.000
7	kompore gas		1 buah	120.000	120.000
8	Panci		4 buah	30.000	120.000
9	Baki		4 buah	5.500	22.000
Sub Total					8.570.000

2. Bahan Habis Pakai

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Susu kental manis	4 Bulan	1 lusin	6.500	78.000
2	Buah		Aneka macam	-	50.000
3	Tempe		50	1000	50.000
4	Coklat		1 pack	24000	240000
5	Label		336 buah	1.000	336.000
6	Keju		1 lusin	17.000	204000
7	Gas elpiji (12 kg)		2	200.000	400.000
Sub Total (Rp)					1.358.000

3. Transportasi

No	Keperluan	Jarak	Harga (Rp)
1	Membeli bahan dan peralatan	20 Km	200.000
2	Promosi ke berbagai tempat	10 Km	160.000
Sub Total (Rp)			360.000

4. Lain-lain

	Jenis Keperluan	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Biaya (Rp)
1	Promosi	4 bulan		150.000
2	Listrik			500.000
3	Penyusunan laporan			560.000
Sub Total (Rp)				1.210.000
Total (keseluruhan)				11.498.000

Lampiran 3. Susunan organisasi Tim Peneliti dan Pembagian tugas

No	Nama / Nim	Program Studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Mega Ayu Lestari / 5402415013	Pend. Tata kecantikan	kependidikan	9 jam / minggu	1. menentukan analisis proposal 2. mengordinasikan anggota 3. penanggung jawab
2.	Nita Candra Sari / 5401414014	Pend. Tata busana	kependidikan	6 jam / minggu	1. Manajemen produksi 2. Sistem pemasaran dan promosi
3.	Friska Ari Yessika / 5201415021	Pend. Teknik mesin	kependidikan	6 jam / minggu	1. Manajemen penjualan dan penerimaan 2. Sistem pemasaran dan humas

Lampiran 4. Surat pernyataan ketua kegiatan



**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERI
SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran-Gunung Pati ± Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email : pr3@unes.ac.id. Telp/Fax : (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI /PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mega Ayu Lestari
NIM : 5402415013
Prodi : Pend. Tata Kecantikan
Fakultas : Fakultas Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM KEWIRAUSAHAAN saya dengan Judul “ ES KRIMPE”(es krim tempe) yang diusulkan untuk tahun anggaran tahun 2015 **bersifat original dan belum pernah di biyai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana dikemudian hari ditemukanketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Dengan demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-benarnya.

Semarang, 6 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu rektor/ketua bidang kemahasiswaan

yang menyatakan

Dr.Bambang Budi Raharjo,M.Si
NIP/NIK 196012171986011001`

Mega Ayu Lestari
NIM 5402415013

