



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**“ALELE dan KUTU LELE(Abon Lele dan Krupuk Tulang Lele)”  
PELUANG WIRAUUSAHA MAHASISWA DENGAN MEMANFAATKAN  
IKAN LELE MENJADI PRODUK YANG BERNILAI EKONOMIS  
TINGGI**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Fitri Nur Faizin	(5101415023) Angkatan 2015
Saiful Abror	(5302415054) Angkatan 2015
Muhammad Imam Bahrudin	(7101415267) Angkatan 2015
Rustamadji	(5213413049) Angkatan 2013
Muhamad Najih Lutfhi	(5101413020) Angkatan 2013

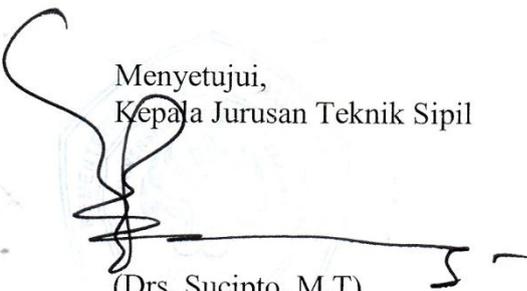
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SEMARANG  
2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : ALELE dan KUTU LELE (Abon Lele dan Krupuk Tulang Lele) peluang wirausaha mahasiswa dengan memanfaatkan ikan lele menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Fitri Nur Faizin
  - b. NIM : 5101415023
  - c. Jurusan : Teknik Sipil
  - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan Telp / HP : Manyargading Rt.01/01 Kalinyamatan Jepara 08995935981
  - f. Alamat email : FNFaizin@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Endah Kanti Pangestuti S.T.,M.T.
  - b. NIDN : 0009077205
  - c. Alamat Rumah : Jl. Stonen No. 7 Semarang
6. No Tel./HP : 085866388180
7. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp.11.500.000,-
  - b. Sumber lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 1 Oktober 2015

Menyetujui,  
Kepala Jurusan Teknik Sipil

  
(Drs. Sucipto, M.T)  
NIP. 19630101991021001

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

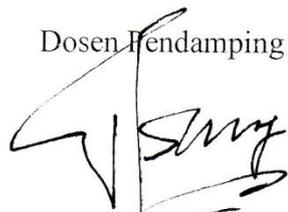
  
(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)  
NIP. 196012171986011001



Ketua Pelaksana Kegiatan

  
(Fitri Nur Faizin)  
NIM.5101415023

Dosen Pendamping

  
(Endah Kanti Pangestuti S.T.,M.T.)  
NIDN. 0009077205

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan masalah	1
1.3.Tujuan	2
1.4.Luaran yang Diharapkan	2
1.5.Kegunaan Program	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1. Prospek Usaha	3
2.2. Kelebihan Usaha	3
2.3. Peluang Pasar	3
2.4. Strategi Pemasaran yang Akan Ditempuh	4
2.5. Gambaran label produk	4
2.6. Analisis pProduk / Operasi	4
2.7. Rencana Harga Penjualan Produk	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	9
3.1. Pra Kegiatan	9
3.2. pelaksanaan Kegiatan	9
3.3. Pasca Kegiatan	9
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	11
4.1. Rancangan Biaya	11
4.2. Jadwal Kegiatan	11
LAAMPIRAN-LAMPIRAN	12
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota dan Dosen Pendamping	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	20
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	23
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	24

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rekapitulasi Biaya	11
Tabel 2. Jadwal Kegiatan	11

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Label Usaha	4
-----------------------	---

## RINGKASAN

Banyaknya penjual lele bakar, dan lele goreng ditepi-tepi jalan, dan di rumah makan, membuat kami berpikir untuk berinovasi tentang olahan dari ikan lele. Keberadaan ikan lele yang mudah dicari menjadikan usaha ini memiliki prospek yang sangat baik. Selain digoreng atau dibakar ikan lele juga bisa diolah menjadi produk dengan nilai ekonomis yang tinggi. Biasanya orang-orang makan ikan tulangnya dibuang begitu saja, padahal dalam tulang itu terkandung kalsium yang sangat bermanfaat untuk tubuh, terutama anak-anak yang masih dalam proses pertumbuhan, oleh karena itu kami berusaha berinovasi bagaimana tulang ikan lele yang dianggap tidak berguna masih bisa kami manfaatkan dengan dibuat cemilan bergizi dan bernutrisi agar mejadi pundi-pundi rupiah yang menguntungkan. Produk yang kami namakan “ALELE dan KUTU LELE” ini merupakan produk yang **kreatif** karena memanfaatkan daging ikan lele menjadi Abon dan tulang lele menjadi sebuah produk yang bernilai jual tinggi yaitu Krupuk Tulang Lele. **Inovatif** karena produk ini merupakan terobosan baru yang belum pernah dibuat didaerah asal kami khususnya Kabupaten Jepara. Produk ini sangat bermanfaat karena didalamnya terkandung gizi yang cukup besar dibandingkan dengan produk dari bahan lain. **Bernilai ekonomis tinggi** karena “ALELE dan KUTU LELE “ ini saling berkontribusi, yaitu kita mengolah daging lele menjadi abon dan mengolah tulangnya menjadi kerupuk yang penuh dengan gizi. Kami menggunakan prinsip jangan biarkan ada bagian yang terbuang percuma. Sekarang kebutuhan gizi masyarakat sangat dibutuhkan, masyarakat ada yang takut mengonsumsi daging sapi, kerbau, dan kambing karena kolesterolnya yang tinggi, sehingga mereka butuh asupan protein hewani yang rendah kolesterol seperti abon lele. Kita bisa membuat bisnis ikan lele mulai dari proses pembibitannya, pembesarannya dan pengolahannya dalam satu rumah, dan bisnis ini menjadi bisnis rumahan yang berekonomi tinggi. Dalam proses pembuatan ALELE dan KUTU LELE di butuhkan mesin peniris minyak, kita tahu mesin peniris minyak dipasaran harganya cukup mahal, maka dari itu untuk meminimalisasi biaya peralatan, maka kami bisa memodifikasi pompa air bekas menjadi mesin spinner. Dari segi profit, produk ALELE dan KUTU LELE memiliki nilai jual yang tinggi sehingga keuntungan yang diperoleh sangat cocok dijadikan sebuah usaha yang berorientasi pada profit. Melihat dari segi produk yang unggul serta bermanfaat karena mengolah ikan lele menjadi produk baru yang bernilai tinggi, dan membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat, serta dari segi profit yang menguntungkan, kami yakin dengan berjalannya kegiatan ini kuliner yang hanya diolah secara biasa-biasa saja dan sisa dari olahan yang tidak berguna mampu kami rubah menjadi pundi-pundi rupiah yang menguntungkan.

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Lele adalah ikan yang kuat di segala cuaca, sehingga proses pembudidayaannya cukup mudah dilakukan. Sekarang budidaya lele banyak peminatnya, karena omzet yang ditawarkan memang cukup menggiurkan, yaitu hanya dalam waktu kurang lebih tiga bulan lele sudah bisa panen. Harga lele dipasaran per kilo berkisar Rp. 15.000-Rp.20.000 untuk ukuran umum. Semakin besar lele maka harganya semakin murah, karena lele besar rasanya berbeda dengan lele berukuran sedang. Biasanya di Jepara produk olahan lele hanya digoreng dan dibakar, kami berinovasi untuk membuat produk baru yang didaerah kami belum ada.

Dalam pembuatan produk olahan kami, hampir semua bagian dari ikan lele bermanfaat, mulai dari daging bahkan sampai tulang-tulangnya bisa kami manfaatkan. Selain lele harganya murah, jumlah dan stoknya juga melimpah sehingga sangat mendukung keberlangsungan usaha. Dapat di lihat dari banyaknya wilayah penghasil lele yang ada di Jepara. Biasanya rumah-rumah makan mengolah lele hanya digoreng, dibakar, dan menyisakan limbah berupa tulang-tulang, Melihat kondisi yang demikian kami bermaksud untuk membuat olahan baru berupa abon lele dan memanfaatkan limbah lele yang berupa tulang-tulang untuk dijadikan krupuk tulang lele yang di kreasikan dengan berbagai rasa sehingga menjadi sebuah produk yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

Jepara dikenal sebagai kota ukir, selain itu Jepara juga merupakan kota wisata dengan berbagai objek wisata seperti Pantai Kartini, Bandengan, Pulau Seribu, Karimunjawa, Pulau Panjang, Teluk Awur, Pantai Bondo, dan lain-lain. Hal tersebut menjadi faktor yang mendukung dalam proses pemasaran produk olahan lele. Selain itu bila dilihat dari segi kependudukannya, Jepara merupakan kota dengan jumlah penduduk yang besar sehingga sangat mendukung dari segi tenaga kerja yang dibutuhkan untuk memproduksi olahan lele. Melihat banyaknya faktor pendukung dalam proses produksi hingga penjualan produk “ALELE dan KUTU LELE” di Jepara, maka kami yakin produk kami ini dapat merubah semua bagian ikan lele menjadi pundi-pundi rupiah yang menguntungkan, dan akan memberi semboyan baru kota Jepara sebagai kota kuliner.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut :

- a. Bagaimanakah menumbuhkan kreativitas berwirausaha dengan menciptakan peluang bisnis yang berorientasi pada profit?
- b. Bagaimana cara memanfaatkan semua bagian ikan lele menjadi olahan ALELE dan KUTU LELE yang kreatif, inovatif, dan bernilai jual tinggi?

- c. Bagaimana strategi pemasaran ALELE dan KUTU LELE?

### **1.3. Tujuan**

Tujuan yang hendak dicapai dengan adanya program kewirausahaan ini, diantaranya yaitu:

- a. Memanfaatkan semua bagian ikan lele sebagai bahan dasar pembuatan olahan ALELE dan KUTU LELE sebagai upaya membuat inovasi baru serta meningkatkan nilai ekonomis ikan lele tersebut.
- b. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi penduduk Jepara.
- c. Berorientasi pada profit, sebagaimana layaknya wirausahawan.

### **1.4. Luaran yang Diharapkan**

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini adalah:

- a. Terciptanya produk olahan ALELE dan KUTU LELE yang bisa di pasarkan dan dinikmati oleh masyarakat.
- b. Terciptanya peluang usaha mandiri bergerak di sektor kuliner yang mengacu pada prinsip yaitu jangan biarkan ada bagian yang terbuang percuma.
- c. Meningkatkan daya kreativitas mahasiswa untuk menciptakan peluang usaha baru yang bermanfaat bagi masyarakat.

### **1.5. Kegunaan Program**

Manfaat yang diharapkan dari terlaksanakannya program ini adalah :

- a. Bagi Pemerintah
  - 1) Membantu pemerintah dalam mengurangi jumlah pengangguran di daerah Jepara.
  - 2) Membantu pemerintah untuk meningkatkan ekonomi daerah, dan meningkatkan wisata kuliner di daerah Jepara.
- b. Bagi Masyarakat
  - 1) Memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.
  - 2) Menciptakan suatu olahan makanan yang kreatif dan inovatif yang dapat dinikmati oleh masyarakat.
- c. Bagi Akademisi
  - 1) Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
  - 2) Meningkatkan nilai jual ikan lele untuk mendapatkan keuntungan.

## **BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **2.1 Prospek Usaha**

Jepara memiliki banyak objek wisata yang mana setiap harinya banyak wisatawan baik lokal atau mancanegara yang datang untuk berlibur. Tidak sedikit masyarakat Jepara yang memanfaatkan kondisi itu untuk mendapatkan keuntungan dengan berjualan olahan makanan. Karena Jepara sudah terkenal dengan seni ukir kayunya, maka kita butuh hal lain untuk lebih mengenalkan Jepara yaitu dengan wisata kulinernya. Sebagian besar olahan lele yang dijual hanya berupa lele goreng, lele bakar yang sudah umum di masyarakat. Sehingga dibutuhkan inovasi baru yang menjanjikan untuk dijadikan sebuah usaha yang berorientasi pada profit.

Dengan memanfaatkan daging ikan lele dan tulangnya, kami membuat sebuah olahan makanan yang kreatif, inovatif, elegan, dan tentunya bernilai jual tinggi yang tidak hanya dinikmati oleh para wisatawan tetapi juga penduduk sekitar. ALELE dan KUTU LELE dibuat dengan inovasi-inovasi baru dengan ditambahkan rasa unik kedalamnya. Kita butuh gizi yang lebih untuk kesehatan tubuh kita, dan anak-anak perlu asupan protein untuk pertumbuhan mereka, sehingga kami membuat olahan lele yang bergizi dan tidak berkolestrol. Karya ini sangat layak di pasarkan dan tentunya memiliki prospek usaha yang baik.

### **2.2 Kelebihan Usaha**

Kelebihan dari ALELE dan KUTU LELE ini adalah sebagai berikut :

- a. Bahan dasar terbuat dari ikan lele yang cukup murah dan mudah ditemukan di masyarakat.
- b. Memiliki banyak kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh, dan Memiliki berbagai jenis rasa sehingga banyak pilihan bagi konsumen.
- c. Ikan lele merupakan ikan yang mudah dibudidayakan, kita bisa membudidayakannya sendiri, dan mengolahnya sendiri menjadi olahan kuliner yang unik dan bernilai ekonomis tinggi, dengan biaya produksi rendah.

### **2.3 Peluang Pasar**

Melihat ALELE dan KUTU LELE yang memiliki banyak kandungan gizi, dan masih jarang ditemui di Jepara, membuat produk olahan kuliner ini memiliki nilai lebih dari produk lainnya yang sejenis. Dengan kelebihan yang dimiliki membuat peluang pasar akan semakin besar karena masyarakat cenderung memilih produk yang unik, enak, kreatif, dan memiliki banyak gizi dengan harga yang relative murah.

Karena produk kuliner ini terbuat dari bahan baku ikan lele yang dapat di peroleh dengan harga yang murah, dan banyak ditemui di masyarakat maka ini

akan menunjang harga jual produk yang tidak terlalu mahal sehingga mampu di jangkau oleh semua kalangan masyarakat.

#### 2.4 Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha penjualan ALELE dan KUTU LELE ini yaitu :

a. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar harga produksi dan profit yang di tentukan oleh pemilik.

b. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu dengan menggunakan pamflet, spanduk, dan media promosi lainnya. Selain itu upaya ekspansi kami lakukan dengan cara “online shop “ melalui website, facebook, twitter, IG (instagram). sehingga sasaran pemasaran bukan hanya untuk masyarakat sekitar Jepara melainkan di seluruh indonesia.

c. Label / Merek Usaha.

Gambar 1. Label Usaha

Label ini akan di sablonkoan pada bungkus kemasan



#### 2.5 Analisis Produk / Operasi

a. Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan

1) Bahan baku yang di gunakan dalam ALELE

- a) Ikan lele segar
- b) Gula merah
- c) Gula pasir
- d) Minyak goreng
- e) Bumbu-bumbu dapur (bawang putih, ketumbar, lengkuas, sereh dan daun salam.)

2) Bahan baku KUTU LELE

- a) Tulang lele sisa dari pembuatan ALELE
- b) Tepung terigu
- c) Garam
- d) Bawang

- b. Jenis peralatan dan perlengkapan yang di gunakan dalam usaha ini antara lain :

**Peralatan**

- a) Kompor
- b) Selang gas
- c) Gas elpiji
- d) Pisau belati
- e) Panci
- f) Mesin spinner modifikasi
- g) Rol/Stop kontak
- h) Alat pres Q2 Impulse sealer pf s300
- i) Blender
- j) Tampah
- k) Penggorengan
- l) Spatula
- m) Baskom
- n) Sendok

**Perlengkapan**

- a) Tempat usaha
- b) Label
- c) Kartu nama
- d) Banner , pamflet.
- e) Kemasan

- c. Analisis Keuangan Investasi yang diperlukan  
Investasi awal :

Sewa tempat usaha 5 bulan @Rp.200.000,-	Rp.1.000.000,-
Mesin spinner buatan sendiri 1 buah	Rp.330.000,-
Panci3 buah @Rp.100.000,-	Rp.300.000,-
Blender cosmos 2 buah @ Rp.200.000,-	Rp.400.000,-
Rol/stop kontak 2 buah @Rp.15.000,-	Rp.30.000,-
Alat pres Q2 Impulse sealer pf s300 1 buah	Rp.200.000,-
Kompor 3 buah @Rp. 120.000,-	Rp.360.000,-
Selang kompor gas 3 buah @Rp.60.000,-	Rp.180.000
Gas elpiji 3 kg 3 buah @Rp.100.000	Rp.300.000,-
Pisau belati 5 buah @Rp.15.000,-	Rp.75.000,-
Tampah 5 buah @Rp.10.000,-	Rp.50.000,-
Penggorengan 3 buah @Rp.50.000	Rp.150.000,-
Spatula kayu 3 @Rp.10.000,-	Rp.30.000,-
Baskom 5 buah @Rp.5.000	Rp.25.000,-
Sendok 10 buah @Rp.2500,-	Rp.25.000,-
Ikan lele segar15 kg @Rp.20.000,-	Rp.2.300.000,-

Minyak goreng 36 kg @Rp.10.000,-	Rp.360.000,-
Gula merah 36 kg @Rp.10.000,-	Rp.360.000,-
Gula pasir 12 kg @Rp. 11.000,-	Rp.132.000,-
Bawang putih 32 kg@Rp.15.000,-	Rp.480.000,-
Bawang merah 32 kg@Rp.15.000,-	Rp.480.000,-
Lengkuas 28 kg@Rp.5.000,-	Rp.140.000,-
Daun salam 120 lembar @Rp.250,	Rp.30.000,-
Batang sereh 120 batang @Rp.250,-	Rp.30.000,-
Ketumbar 1.7 kg@Rp.20.000,-	Rp.34.000,-
Jahe 2 kg@Rp.19.000,-	Rp.38.000,-
Tepung terigu 60 kg @Rp.5.000,-	Rp.300.000,-
Garam 8 kg @Rp.5.000,-	Rp.40.000,-
Bungkus produk 1200 @ Rp.500,-	Rp.600.000,-
<u>Bahan bakar Gas 24 tabung @ Rp.17.000,-</u>	<u>Rp.408.000,- +</u>
<b>Jumlah investasi awal</b>	<b>Rp.9.187.000,-</b>

**Penyusutan Aktiva**

No	Nama aktiva	Umur Ekonomis	Penyusutan
1.	panci	5	Rp.15.000,-
2.	blender	5	Rp.30.000,-
3.	kompore dan selang	5	Rp.15.000,-
4.	<u>penggorengan</u>	<u>5</u>	<u>Rp.5.000,- +</u>
Jumlah penyusutan			Rp.65.000,-

**Biaya operasional perbulan :****Biaya operasional**

Listrik	Rp.80.000,-
Promosi	Rp.100.000,-
Biaya karyawan	Rp.700.000,-
<u>Biaya bahan penolong</u>	<u>Rp.450.000,- +</u>
<b>Jumlah Biaya Operasional</b>	<b>Rp.1.330.000,-</b>

**2.6 Rencana Harga Penjualan ALELE dan KUTU LELE (Abon lele dan Krupuk tulang lele)**

Rencana harga per bungkus ALELE Rp. 20.000,- dengan berat produk per bungkus adalah 100 gram, per bulan menghasilkan 90 kg, jadi dapat menghasilkan 900 bungkus. Untuk produk KUTU LELE Rp. 20.000 untuk 500 gram, perbulan menghasilkan 75 kg, jadi dapat menghasilkan 150bungkus. Jadi total produk ada 1050 bungkus dengan harga yang sama.

Jumlah penjualan	: Rp.21.000.000,-
Bahan habis pakai	: RP.5.732.000,-
<u>Biaya bahan penolong</u>	<u>: Rp.450.000,- +</u>
Laba kotor	: Rp.14.818.000,-
Harga pokok produksi	: RP.5.732.000,- / 1050
	= Rp.5.459,-

Harga jual yang diinginkan	: Rp.20.000,-
Asumsi produk yang terjual	: Rp.21.000.000,-
Perkiraan laba / rugi ( per 1050 produk )	
Penjualan	: Rp.21.000.000,-
Harga pokok penjualan	: Rp.5.732.000,-
Laba kotor	: Rp.15.268.000,-
Beban operasional	: Rp.1.330.000,-
Laba bersih	: Rp.13.938.000,-

Catatan : dalam satu bulan ALELE dan KUTU LELE yang diproduksi sebanyak 1050 produk.

1) Biaya tetap	: Rp.1.330.000,-
2) Biaya variabel	: Rp.8.840.000,-
3) Bahan habis pakai	: Rp.5.732.000,-
4) Peralatan penunjang	: Rp.3.455.000,-
5) Perjalanan	: Rp..299.000,-
6) Lain-lain	: Rp. 684.000,-

Total biaya produksi 1 bulan

= Biaya variabel per bulan + Biaya tetap per bulan

= Rp.8.840.000,- + Rp. 1.330.000,-

= Rp.10.170.000,-

#### **Biaya per Unit**

Total biaya 1 bulan / jumlah produk yang di produksi perbulan

Rp.10.170.000,- / 1050 = **Rp. 9.686,-**

Dengan menjual produk seharga Rp. 20.000,- maka **keuntungan per produk** adalah sebesar

= Harga per produk – biaya produksi per Unit

= Rp. 20.000,- – Rp.9.686,-

= **Rp.10.314,-**

#### **Harga Per Unit**

Harga per Unit yang diterapkan untuk setiap 100 gram ALELE dan 500 gram KUTU LELE adalah

**Rp. 20.000**

#### **Modal awal**

Modal awal yang diperlukan dihitung dalam satuan 1 bulan untuk biaya variabel sedangkan untuk biaya tetap dihitung secara keseluruhan.

Modal awal = **Rp.10.170.000,-**

#### **Analisis Titik Impas**

Analisis titik impas atau Break Event Point (BEP) di bedakan menjadi BEP harga dan BEP produksi, dengan perhitungan sebagai berikut :

BEP dalam Rupiah

$$\begin{aligned}
 &= \text{Biaya Tetap} / (\text{kontribusi margin per unit: Harga per unit}) \\
 &= \text{Rp. 1.330.000,-} / (\text{Rp.10.314,-} : \text{Rp. 20.000,-}) \\
 &= \text{Rp. 1.330.000,-} / 0.5157 \\
 &= \text{Rp.2.579.019,-}
 \end{aligned}$$

BEP dalam Unit

$$\begin{aligned}
 &= \text{Biaya Tetap} / (\text{harga per unit} - \text{biaya variabel per unit}) \\
 &= \text{Rp. 1.330.000,-} / (\text{Rp. 20.000,-} - \text{Rp.9.686,-}) \\
 &= \text{Rp. 1.330.000,-} / \text{Rp.10.314,-} \\
 &= 128,95=129
 \end{aligned}$$

Jadi, untuk mencapai titik impas maka dalam 1 bulan ALELE dan KUTU LELE yang harus terjual pada toko adalah **129 produk** atau penjualan mencapai nilai

**Rp. 2.579.019,-**

### Analisis Keuangan

Cacatan : Analisis keuntungan dihitung selama 1 bulan.

$$\begin{aligned}
 \text{a. B - C} &= \text{Keuntungan} = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya Produksi} \\
 &= (\text{Harga per unit} \times \text{jumlah produksi}) - \text{Total Biaya} \\
 &\quad \text{Produksi} \\
 &= (\text{Rp. 20.000} \times 1050) - \text{Rp.11.500.000,-} \\
 &= \text{Rp. 21.000.000,-} - \text{Rp.11.500.000,-} \\
 &= \text{Rp. 9.500.000,-}
 \end{aligned}$$

Jadi keuntungan yang diperoleh dengan menjual ALELE dan KUTU LELE.dengan harga Rp 20.000,- per Unit dalam 1 bulan adalah

**Rp. 9.500.000,-**

b. B/C ( Benefit Cost Ratio)

$$\begin{aligned}
 &= \text{pendapatan} / \text{biaya produksi} \\
 &= \text{Rp.21.000.000,-} / \text{Rp.11.500.000,-} \\
 &= 1,826
 \end{aligned}$$

B/C lebih dari satu , maka usaha boleh dilanjutkan

### Pengembalian Modal

Catatan : Dalam 1 bulan diproduksi 1050 produk ALELE dan KUTU LELE.

ALELE dan KUTU LELE.yang harus dijual per hari =  $1050 \text{ unit} / 30 = 35 \text{ produk per hari}$ .

$$\begin{aligned}
 \text{Maka , Pay Back Period} &= \text{BEP Produksi} / \text{penjualan per hari} \\
 &= 1050 \text{ unit} / 35 \text{ unit per hari} \\
 &= 30 \text{ hari}
 \end{aligned}$$

Jadi modal akan kembali dalam jangka waktu **30 hari** dengan penjualan **35 produk per harinya**.

### **BAB III. METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan program usaha penjualan ALELE dan KUTU LELE ini terdiri dari tiga tahap yaitu :

#### **3.1 Pra Kegiatan**

a. Perencanaan Produksi

Pada tahap perencanaan ini semua anggota berkumpul guna membahas rencana kegiatan kedepan, pembentukan sie kegiatan serta merumuskan langkah – langkah baik dalam hal produksi, promosi, kerjasama mitra maupun penyusunan proposal usaha.

b. Persiapan produksi

Sebelum memproduksi ALELE dan KUTU LELE (Abon Lele dan Krupuk Tulang Lele), langkah awal yang perlu di lakukan adalah persiapan produksi. Dalam persiapan produksi ini terdapat dua kegiatan utama yaitu persiapan alat dan persiapan bahan. Peralatan dan bahan yang digunakan sesuai yang tertera pada analisa produk.

#### **3.2 Pelaksanaan Kegiatan**

a. Tahap produksi

Langkah 1 : sediakan bahan – bahan yang di perlukan untuk membuat ALELE dan KUTU LELE.

Langkah 2 : pilih ikan lele yang besar dan segar untuk menambah cita rasa yang semakin lezat.

Langkah 3 : buang isi perut lele, dan cuci ikannya sehingga bau amis hilang

Langkah 4 : setelah di cuci bersih, kukus ikan dalam panci

Langkah 5 : setelah 2 jam, ambil ikan dan pisahkan antara tulang dengan dagingnya

Langkah 6 : haluskan dagingnya dengan cara ditumbuk atau dengan mesin penggiling atau blender, tulang dengan daging dipisahkan proses penggilingannya.

Langkah 7 : untuk membuat abon lele, tumis bumbu-bumbu dapur, diantaranya bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, setelah itu masukkan gula merah, dan gula pasir, setelah gula dan bumbu bercampur, dan sudah berbau wangi, masukkan daging lele dan aduk aduk hingga berwarna kecoklatan, setelah itu angkat dan tiriskan minyaknya dengan mesin peniris modifikasi

Langkah 8 : untuk membuat krupuk tulang ikan lele, kukus selama 1 jam tulang lele, lalu blenderlah tulang hingga halus, kemudian tambahkan tepung terigu sesuai takaran, lalu beri bumbu-bumbu sesuai takaran,

kemudian aduk hingga rata, masukkan dalam plastik panjang, dan kukus selama 1 jam, kemudian tunggu hingga mengental, kemudian iris jangan terlalu tipis, lalu jemur menggunakan tampah dibawah sinar matahari hingga kering, setelah kering goreng dan masukkan kedalam kemasan.

b. Pemasaran

Target konsumen dari jasa ini adalah turis atau wisatawan di objek – objek wisata yang ada di Jepara, selain itu juga masyarakat dari berbagai kalangan. Industri pembuatan olahan kuliner ALELE dan KUTU LELE ini bekerja sama dengan para pembudidaya ikan lele Jepara serta toko di sekitarnya maupun wilayah lain yang mempunyai potensi penjualan sebagai pusat – pusat pemasaran. Selain menjual produk di toko , kami juga menerima pesan antar, jadi konsumen dari berbagai wilayah dapat dengan mudah mendapatkan produk kerajinan ini.

### **3.3 Pasca Kegiatan**

a. Penyusunan Laporan

Proses terakhir adalah menyusun laporan yang berisi analisis dari usaha ALELE dan KUTU LELE. Analisis ini berupa analisis pasar, untung dan rugi dari usaha ini. Yang diharapkan dari laporan ini dapat dijadikan bahan evaluasi dalam keberlanjutan usaha ini.

## BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1 Anggaran Biaya

Tabel 1. Rekapitulasi Biaya

NO.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	Rp. 3,455,000,-
2.	Bahan habis pakai	Rp. 5,732,000,-
3.	Perjalanan	Rp. 299,000,-
4.	Dan lain-lain	Rp.684.000,-
Jumlah		Rp.10.170.000,-

### 4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan selama lima bulan, adapun rincian jadwal kegiatan adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Jadwal Kegiatan.

No.	Kegiatan	Bulan ke				
		1	2	3	4	5
1	<b>Pra Kegiatan</b> Perencanaan Produksi	■	■	■	■	
	Persiapan produksi		■	■		
2	<b>Pelaksanaan Kegiatan</b> Tahap Produksi		■	■	■	■
	Pemasaran		■	■	■	■
3	<b>Pasca Kegiatan</b> Penyusunan Laporan				■	■

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

#### A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Fitri Nur Faizin
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Teknik Bangunan
4	NIM	5101415023
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 30 Januari 1998
6	E-mail	<a href="mailto:FNFaizin@gmail.com">FNFaizin@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	08995935981

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 02 Purwogondo Kalinyamatan	SMPN 1 Kalinyamatan Jepara	SMAN 1 Welahan Jepara
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003 – 2009	2009– 2012	2012 – 2015

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
-	-	-	-

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 2016.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



( Fitri Nur Faizin )

### A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Saiful Abror
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Teknik Informatika Dan Komputer
4	NIM	5302415054
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jejara, 23 Oktober 1997
6	E-mail	s.abror4@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08563419025

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 02 Purwogondo	SMPN 1 Kalinyamatan	SMK Roudlotul Mubtadiin Balekambang
Jurusan	-	-	Teknik Komputer Jaringan
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
	-	-	-

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 2016.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



( Saiful Abror )

### A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Muhammad Imam Bahrudin
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan koperasi
4	NIM	7101415267
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jejara, 11 november 1996
6	E-mail	<a href="mailto:Bahrudin1214@gmail.com">Bahrudin1214@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	089669641214

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 6 Teluk Wetan Welahan Jejara	SMPN 1 Welahan Jejara	SMAN 1 Welahan Jejara
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

### C. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

N o.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

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 2015.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



( Muhammad Imam Bahrudin )

### A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Rustamadji
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Teknik Kimia
4	NIM	5213413049
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 15 Maret 1996
6	E-mail	adji.rustam@yahoo.com
7	Nomor HP	085728724667

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Jetak 1	SMP N 2 Getasan	SMA N 2 Salatiga
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara II olimpiade Kimia tkkota	Dinas Pemuda dan Olahragakota Salatiga	2012

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 2016.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



(Rustamadji)

### A. Identitas Diri Anggota 4

1	Nama Lengkap	Muhamad Najih Lutfhi
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Teknik Bangunan
4	NIM	5101413020
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 13 Maret 1996
6	E-mail	<a href="mailto:Najiehlutfhi@yahoo.com">Najiehlutfhi@yahoo.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	089633753841

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Ploso 1 Karangtengah Demak	Mts Nahdlatussyubban Ploso Karangtengah Demak	SMAN 1 Karangtengah Demak
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

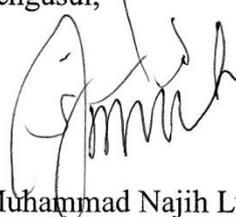
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Lolos PKM-M 2014	Dikti	2014

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 2016.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



(Muhammad Najih Lutfhi)

### 1. Identitas Diri Dosen Pembimbing

1	Nama Lengkap	Endah Kanti Pangestuti, S.T, M.T
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Dosen	Lektor Kepala
4	NIP	132207817
5	NIP Konversi	197207091998032003
6	NIDN	0009077205
7	Pangkat / GOLRU	iv/a – Pembina (01/04/2014)
8	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 9 Juli 1972
9	E-mail	<a href="mailto:endahkp@gmail.com">endahkp@gmail.com</a>
10	Nomor Telepon/HP	085866388180
11	Mata Kuliah Pokok	Struktur Kayu

### 2. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD NEGERI KINTELAN	SMP NEGERI 13 SEMARANG	SMA NEGERI 3 SEMARANG
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	1979 - 1985	1985 - 1988	1988 - 1991
	S1	S2	S3
Nama Institusi	UNIVERSITAS SEBELAS MARET SOLO	UNIVERSITAS DIPONEGORO	-
Jurusan/Bidang Kajian	TEKNIK SIPIL / STRUKTUR	MAGISTER TEKNIK SIPIL / STRUKTUR	-
Tahun Masuk-Lulus	1991- 1996	2003 - 2006	-

### 3. Pengalaman Seminar Ilmiah

- a. **Nama Seminar:** Seminar Hasil-hasil Penelitian, **Standar :** Lokal, **Tanggal:** 21 Maret 2000, **Peran:** Peserta
- b. **Nama Seminar:** Deseminasi Hasil Penelitian Dosen T. Sipil F.T UNNES, **Standar:** Lokal, **Tanggal:** 09 September 2003, **Peran:** Peserta
- c. **Nama Seminar:** Seminar Nasional Gempa Bumi dan Tsunami, **Standar:** Nasional, **Tanggal:** 02 Februari 2005, **Peran:** Peserta

- d. **Nama Seminar:** Seminar Nasional Tsunami, **Standar:** Nasional, **Tanggal:** 03 Februari 2005, **Peran:** Panitia
- e. **Nama Seminar:** Seminar Nasional jalan Tol, **Standar:** Nasional, **Tanggal:** 15 April 2005, **Peran:** Peserta
- f. **Nama Seminar:** Seminar Lokakarya Kurikulum Prodi D-III T. Sipil UNNES, **Standar:** Lokal, **Tanggal:** 17 Mei 2005, **Peran:** Peserta
- g. **Nama Seminar:** Seminar Nasional Membangun Karakter bangsa Berwawasan Konservasi melalui Pendidikan Olah Raga dan Ipteks, **Standar:** Nasional, **Tanggal:** 28 Mei 2011, **Peran:** Peserta
- h. **Nama Seminar:** Diseminasi dan FGD tentang HKI dan Pengelolaannya dalam Rangka Menunjang Orientasi penelitian yang Relevan, Berdaya Saing dan Bermutu, **Standar:** Lokal,, **Tanggal:** 02 Desember 2008, **Peran:** Peserta

#### 4. Pengalaman Penelitian

No.	Judul Penelitian	Tahun	Jenis Penelitian/ Sumber Dana
2.	<b>Pengaruh Penambahan Polypropylene Fiber terhadap kapasitas Lentur Balok Beton Bertulang</b> Pengaruh Penambahan Polypropylene Fiber terhadap kapasitas Lentur Balok Beton Bertulang <b>Program:</b> Penelitian Terapan <b>Tahun:</b> 2007, <b>Status:</b> Anggota <b>Tim:</b> Drs. Henry Apriyatno, M.T, Endah kanti P, S.T, M.T <b>Besar Dana:</b> 3.500.000, <b>Sumber:</b> DIPA UNNES	2007	DIPA Unnes
3.	<b>Kajian Eksperimental Balok Beton Bertulang dengan Penambahan Carbon Wrapping</b> Kajian Eksperimental Balok Beton Bertulang dengan Penambahan Carbon Wrapping <b>Program:</b> Dosen Muda <b>Tahun:</b> 2008, <b>Status:</b> Ketua <b>Tim:</b> Endah Kanti Pangestuti,S.T, M.T, Mahmud Kori Effendi, S.T, M.T, Dra. Sri Handayani,M.Pd <b>Besar Dana:</b> 9.975.000, <b>Sumber:</b> DIKTI	2008	DIKTI
4.	<b>Perilaku Balok L Beton Bertulang dengan Lubang Persegi panjang Akibat Beban</b>	2008	DIKTI

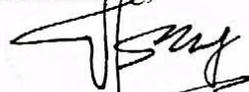
4.	<p><b>Perilaku Balok L Beton Bertulang dengan Lubang Persegi panjang Akibat Beban Statik</b>  Perilaku Balok L Beton Bertulang dengan Lubang Persegi panjang Akibat Beban Statik  <b>Program:</b> Dosen Muda <b>Tahun:</b> 2008,  <b>Status:</b> Anggota  <b>Tim:</b> Mahmud Kori Effendi, S.T, M.T,  Endah Kanti Pangestuti, S.T, M.T  <b>Besar Dana:</b> 9.960.500, <b>Sumber:</b> DIKTI</p>	2008	DIKTI
5.	<p><b>Inhibisi Korosi Baja dalam Struktur Beton Bertulang dengan menggunakan Di-Natrium Hidrogen Fosfat (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>)</b>  <b>Program:</b> Penelitian unggulan Strategis Nasional <b>Tahun:</b> 2009, <b>Status:</b> Anggota  <b>Tim:</b> Dewi Selvia Fardhyanti, ST, MT, Widi Astuti, ST, MT, Endah Kanti Pangestuti, ST, MT  <b>Besar Dana:</b> 100.000.000, <b>Sumber:</b> DIPA UNNES</p>	2009	DIPA UNNES
6	<p><b>Penelitian tentang Pemanfaatan Limbah Batu Bara PLTU sebagai bahan Campuran Pembuatan Batako ditinjau dari Kuat Tekan dan Serapan Air</b>  <b>Tahun:</b> 2011, <b>Status:</b> Ketua  <b>Tim:</b> Endah Kanti Pangestuti, ST, MT, Aris Widodo, SPd, MT  <b>Besar Dana:</b> 7.000.000, <b>Sumber:</b> DIPA UNNES</p>	2011	DIPA UNNES
7	<p><b>Pengujian Eksperimental Struktur Balok Laminasi Kayu Sengon Dan Kayu Jati</b>  <b>Tahun:</b> 2011, <b>Status:</b> Ketua  <b>Tim:</b> Endah Kanti Pangestuti, ST, MT  <b>Besar Dana:</b> 5.000.000, <b>Sumber:</b> DIPA UNNES</p>	2014	DIPA UNNES

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 2016.

Semarang, 5 Oktober 2015

Pembimbing,



(Endah Kanti Pangestuti, S.T, M.T )

### 1.Peralatan Penunjang

<b>Material</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Justifitas pemakaian</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Jumlah</b>
Sewa tempat usaha	5	tempat usaha	Rp 200,000	Rp 1,000,000
Panci	3	Mengukus	Rp 100,000	Rp 3,00,000
Mesin spinner buatan	1	Meniriskan minyak	Rp. 330.000	Rp. 330.000
Blender	2	Menggiling	Rp 200,000	Rp 400,000
Alat press kemasan kecil	1	Mengepres kemasan	Rp. 200,000	Rp. 200,000
Rol/stop kontak	2	terminal listrik	Rp 15,000	Rp 30,000
Kompur gas	3	Memasak	Rp 120,000	Rp 360,000
Selang gas	3	Penghubung tabung dengan kompor	Rp 60.000	Rp 180.000
Tabung Gas elpiji	3	bahan bakar	Rp 100,000	Rp 300,000
Pisau belati	5	memotong lele	Rp 15,000	Rp 75,000
Tampah	5	menjemur krupuk mentah	Rp 10,000	Rp 50,000
Pengorengan	3	menggoreng	Rp 50,000	Rp 150,000
Baskom	5	tempat bahan sementara	Rp 5,000	Rp 25,000
Sendok	10	mengambil bahan	Rp 2,500	Rp 25,000
Spatula	3	Menggoreng	Rp. 10,000	Rp. 30,000
			<b>Sub Total</b>	Rp 3,455,000

### 2. Bahan Habis Pakai

<b>Material</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Justifitas pemakaian</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Jumlah</b>
Ikan lele segar	115 kg	bahan baku utama	Rp 20,000	Rp 2,300,000
Minyak	36 kg	bahan	Rp 10,000	Rp

goreng		menggoreng		360,000
Gula merah	36 kg	bahan baku	Rp 10,000	Rp 360,000
Gula pasir	12 kg	bahan baku	Rp 11,000	Rp 132,000
bawang putih	32 kg	penyedap rasa	Rp 15,000	Rp 480,000
bawang merah	32 kg	penyedap rasa	Rp 15,000	Rp 480,000
Lengkuas	28 kg	penyedap rasa	Rp 5,000	Rp 140,000
daun salam	120 lembar	penyedap rasa	Rp 250	Rp 30,000
batang sereh	120 batang	penyedap rasa	Rp 250	Rp 30,000
ketumbar	1.7 kg	penyedap rasa	Rp 20,000	Rp 34,000
Jahe	2 kg	penyedap rasa	Rp 19,000	Rp 38,000
tepung terigu	60 kg	bahan krupuk	Rp 5,000	Rp 300,000
Garam	8 kg	pemberi rasa asin	Rp 5,000	Rp 40,000
bungkus produk, dan label	1200	pembungkus produk	Rp 500	Rp 600,000
Isi ulang gas	24	bahan bakar	Rp 17,000	Rp 408,000
			<b>Sub Total</b>	Rp 5,732,000

### 3. Perjalanan

Asal	Kegiatan	Banyak orang	Harga Satuan	Jumlah
Dari Semarang – Jepara	Pra kegiatan Pencarian bahan baku, persiapan peralatan produksi. (PP)	2 orang	Rp 75,000	Rp 150,000
Dari Semarang – Jepara	Pelaksanaan kegiatan Survei pelaksanaan kegiatan, pelaksanaan kegiatan,	1 orang	Rp 75,000	Rp 75,000

	transportasi Pemindahan produk ke toko. (PP)			
Dari Semarang – Jepara	Pasca kegiatan Transportasi kegiatan promosi, transportasi survei bulanan. (PP)	1 Orang	Rp 74,000	Rp 74,000
<b>Sub Total</b>				Rp 299,000

#### 4. Lain – lain

Material	Kuantitas	Justifitas pemakaian	Harga Satuan	Jumlah
promosi dengan pamflet, x banner, dan	Pamflet art paper 120 gram 7 lembar, X- Banner ukuran 80 x 180,4 lembar	Pra kegiatan, pelaksanaan kegiatan, pasca kegiatan	@Pamflet Rp. 5.000, @X- Banner Rp. 75.000,- .	Rp 335,000
Penyusunan laporan	Penjilidan 5 buah, Penggandaan 10 buah	penjilidan proposal, Penggandaan proposal.	@penjilidan Rp. 5.000,- , @penggandaan Rp. 10.000,- .	Rp 125,000
Karut nama	Laminating Doff 2 sisi 4 orang	Identitas pengusaha	Rp 10,000	Rp 40,000
Pulsa Seluler untuk komunikasi	Pulsa anggota untuk 4 orang	Komunikasi anggota	@ orang Rp. 46.000,-	Rp. 184.000,-
			<b>Sub Total</b>	Rp. 684.000,-

### Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Fitri Nur Faizin/5101415023	Pendidikan Teknik Bangunan	Teknik sipil	8 Jam / Minggu	Studi literatur, Melakukan perumusan masalah, Evaluasi hasil diskusi, Membuat desain konsep.
1	Saiful Abror/5302415054	Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer	Teknik Elektro	6 jam / Minggu	Print, Studi literatur, Penyempurnaan desain konsep, publikasi sosmed:fb, twitter, IG, web.
2	Muhammad Imam Bahrudin /7101415267	Pendidikan Ekonomi Koperasi	Pendidikan Ekonomi	6 jam / Minggu	Sekretaris, marketting, dan manajemen keuangan.
3	Muhamad Najih Lutfi/5101413020	Pendidikan Teknik Bangunan	Teknik Sipil	6 jam / Minggu	Melakukan pengecekan dalam pembuatan proposal, dan laporan.
4	Rustamadji/5213413049	Teknik Kimia	Teknik Kimia	6 jam / Minggu	Menganalisa gizi pada produk, dan kehygienisan produk.

**Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana**



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN  
PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Email: [pr3@unnes.ac.id](mailto:pr3@unnes.ac.id) Telp/Fax: (024) 8508003

**SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fitri Nur Faizin  
NIM : 5101415023  
Program Studi : Pendidikan Teknik Bangunan  
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM KEWIRAUSAHAAN saya dengan judul:

**“ALELE dan KUTU LELE (Abon Lele dan Krupuk Tulang Lele)”  
PELUANG WIRAUSAHA MAHASISWA DENGAN MEMANFAATKAN  
IKAN LELE MENJADI PRODUK YANG BERNILAI EKONOMIS  
TINGGI**

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 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, 1 Oktober 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,



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

Yang menyatakan



(Fitri Nur Faizin)  
NIM. 5101415023