



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

**“BUAH MACAN”, PELUANG USAHA MANISAN KERING BUAH
CARICA NIKMAT CIRI KHAS DIENG**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Ketua	: Tiffany Rizki Nugraheni	D22.2012.01263 (TH 2012)
Anggota	: Muharram Candra Purnawan	A11.2011.05894 (TH 2011)
	Galuh Adjeng Sekarsari	A11.2011.05996 (TH 2011)
	Johan Arifin Ariyanto	B11.2011.02233 (TH 2011)


**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
OKTOBER , 2013**

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN


1. Judul Kegiatan : “Buah Macan”, Peluang Usaha Manisan Kering Buah Carica Nikmat Ciri Khas Dieng
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksanaan Kegiatan :
 - a. Nama Lengkap : Tiffany Rizki Nugraheni
 - b. NIM : D22.2012.01263
 - c. Jurusan : Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
 - d. Universitas/ Institut/ Politeknik : Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : Bumi Wanamukti, Blok H1 No. 20 Semarang
 - Alamat email : tiffany.rizki @yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dewi Agustini Santoso, M.Kom
 - b. NIDN : 0631087502
 - c. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : Jl. Jagalan Barat 538 Semarang
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp. 9.700.500,00
 - b. Sumber lain :-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Kota, Tanggal-bulan-tahun

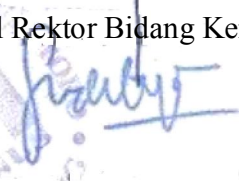
Menyetujui,
Ketua Program Studi
Rekam Medik UDINUS


Arif Kurniadi, M.Kom
NIDN.0622087601

Ketua Pelaksana Kegiatan


Tiffany Rizki Nugraheni
NIM. D22.2012.01263

□ Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan


Usman Sudibyo, SSi, M.KOM
NPP. 0686.11.1996.100

Dosen Pendamping


Dewi Agustini Santoso, M.Kom
NIDN. 0631087502

DAFTAR ISI

JUDUL PROGRAM.....	i
PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan.....	1
1.3 Tujuan Khusus	1
1.4 Luaran.....	1
1.5 Kegunaan Program	2
BAB 2.....	3
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Potensi Sumberdaya dan Peluang Pasar	3
2.2 Khasiat Buah Carica	3
2.3 Ketertarikan Dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku	3
2.4 Peluang Pasar	4
2.5 Media Promosi Yang Akan di Gunakan.....	4
2.6 Strategi Pemasaran Yang Akan di Lakukan.....	4
2.7 Analisis Produk/Operasi.....	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
3.1 Tahapan Pekerjaan	6
3.2 Analisis Pelaksanaan.....	7
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1 Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan	10
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	- 1 -
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota (Lampiran 4).....	- 1 -
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	- 5 -
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas	- 6 -
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti.....	- 7 -

“BUAH MACAN”, PELUANG USAHA MANISAN KERING BUAH CARICA NIKMAT CIRI KHAS DIENG

Tiffany Rizki Nugraheni ¹⁾

¹⁾ Jurusan Rekam Medis dan Informasi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Dian Nuswantoro

RINGKASAN

Dieng adalah dataran tinggi di Jawa Tengah, yang masuk wilayah Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo. Letaknya berada di sebelah barat kompleks Gunung Sindoro dan Gunung Sumbing. Buah carica umumnya dijadikan menjadi olahan makanan yang sekaligus menjadi oleh - oleh yang wajib dibawa wisatawan yang berkunjung ke dataran tinggi Dieng. Berdasarkan produk Carica yang sudah beredar di pasaran, kebanyakan carica dikemas menjadi bentuk Manisan Botol, sirup jus dan juga selai. Dengan apa yang kita ketahui mengenai bentuk produk carica tersebut, kita mencoba berinovasi membuat makanan khas daerah yang diolah menjadi manisan kering berkonsep modern dan dikemas dengan kemasan yang menarik. Itulah alasan mengapa kita memilih untuk membuat produk ini. Karena manisan kering carica belum ada yang memproduksi sebelumnya. Sekaligus kita memperkenalkan buah khas asal Dieng tersebut. Tujuannya adalah untuk mendapatkan profit lebih dari buah carica.

Kata Kunci : Manisan kering, buah carica, dieng

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dieng adalah dataran tinggi di Jawa Tengah, yang masuk wilayah Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo (Nurohman, 2005). Letaknya berada di sebelah barat kompleks Gunung Sindoro dan Gunung Sumbing. Dieng adalah wilayah vulkanik aktif dan dapat dikatakan merupakan gunung api raksasa. Kawah-kawah kepundan banyak dijumpai di sana (Yulianto, 2007). Ketinggian rata-rata adalah sekitar 2.000m di atas permukaan laut. Suhu di Dieng sejuk mendekati dingin, berkisar 15—20 °C di siang hari dan 10 °C di malam hari. Berbicara masalah pertanian, terdapat buah satu – satunya di Indonesia yang hanya bisa tumbuh di dataran tinggi Dieng. Buah tersebut bernama buah Carica. Carica masih tergolong dalam keluarga buah pepaya, bedanya pepaya tumbuh di daerah panas sedangkan carica di daerah dingin. Daerah asalnya adalah dataran tinggi Andes, Amerika Selatan.

Tanaman pepaya gunung merupakan pohon kecil yang tidak berkayu, mirip dengan pepaya biasa (*Carica papaya* L.) tetapi mempunyai cabang yang lebih banyak dan ukuran semua bagian tanaman lebih kecil. Tinggi rata-rata adalah 1-2 meter, bunga jantan memiliki tangkai yang panjang hingga 15 cm dan bunga betina berukuran lebih besar dengan tangkai yang keras dan pendek. Berikut klasifikasi dari buah carica (Artini, 2009) :

Nama lokal : <i>Carica</i>	Kelas	:	<i>Magnoliopsida</i>
Nama ilmiah : <i>Carica Pubescens</i>	Ordo	:	<i>Brassicales</i>
Family : <i>Caricaceae</i>	Famili	:	<i>Caricaceae</i>
Klasifikasi tumbuhan	Genus	:	<i>Vasconcellea</i>
Kerajaan : <i>Plantae</i>	Spesies	:	<i>V.</i>
Divisi : <i>Magnoliophyta</i>			<i>cundinamarcensis</i>

Mungkin saat ini banyak orang yang belum mengetahui apa itu buah carica, baik melihat bentuknya ataupun merasakannya. Padahal buah tersebut sudah tumbuh sejak lama disana. Buah carica umumnya dijadikan menjadi olahan makanan yang sekaligus menjadi oleh - oleh yang wajib dibawa wisatawan yang berkunjung ke dataran tinggi Dieng.

Berdasarkan produk Carica yang sudah beredar di pasaran, kebanyakan carica dikemas menjadi bentuk Manisan Botol, sirup jus dan juga selai. Dengan apa yang kita ketahui mengenai bentuk produk carica tersebut, kita mencoba berinovasi membuat makanan khas daerah yang diolah menjadi manisan kering berkonsep modern dan dikemas dengan kemasan yang menarik. Itulah alasan mengapa kita memilih untuk membuat produk ini. Karena manisan kering carica belum ada yang memproduksi sebelumnya. Sekaligus kita memperkenalkan buah khas asal Dieng tersebut.

1.2 Permasalahan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang dibahas dalam program ini adalah :

1. Bagaimanakah memperkenalkan buah khas dataran tinggi Dieng yang sebelumnya banyak orang belum mengetahuinya ?
2. Bagaimana menciptakan peluang bisnis yang berorientasi pada profit?

1.3 Tujuan Khusus

Tujuan program yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Memperkenalkan buah khas dataran tinggi Dieng kepada masyarakat luas.
2. Menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat.
3. Meningkatkan perekonomian daerah dengan produk tersebut.

1.4 Luaran

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah :

1. Terciptanya produk inovasi baru yaitu : Makanan ringan "Manisan Kering Carica" yang sehat, yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan karena harga yang terjangkau.
2. Terciptanya lapangan kerja baru di masyarakat.
3. Memperkenalkan buah Carica khas dataran tinggi Dieng kepada masyarakat luas.
4. Memperkenalkan daerah wisata dataran tinggi Dieng.
5. Menciptakan variasi baru buah tangan khas dataran tinggi Dieng.

1.5 Kegunaan Program

Adapun kegunaan program yang dimaksud adalah :

1. Memberikan nilai jual pada buah Carica, yang di jadikan makanan ringan berupa manisan kering.
2. Membantu masyarakat menciptakan lapangan usaha baru.
3. Menciptakan variasi baru buah tangan yang wajib dibawa wisatawan yang berkunjung ke dataran tinggi Dieng.

BAB 2.

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Potensi Sumberdaya dan Peluang Pasar

Pada dasarnya buah ini belum banyak orang yang mengetahuinya, baik melihat maupun merasakannya. Hanya sebagian masyarakat Jawa Tengah yang umumnya mengetahui apa itu buah carica. Untuk itu perlu adanya inovasi baru dalam berwirausaha yang dapat bermanfaat sebagai variasi buah tangan dari dataran tinggi Dieng yang diolah menjadi makanan ringan yang diproduksi ke berbagai daerah sebagai upaya meningkatkan perekonomian daerah. Kandungan gizi dari buah carica adalah : kalori, Vit B, Kalsium, Fosfor, Protein, Vit A, Vit C, Hidrat Arang, Zat Besi, Air.

2.2 Khasiat Buah Carica

Khasiat dan kelebihan Carica di bidang kesehatan adalah sebagai berikut:

1. Membantu memperlancar pencernaan makanan.
2. Mempercepat proses pencernaan Protein.
3. Membantu mencegah perkembangbiakan bakteri yang merugikan di dalam usus.
4. Membantu menormalkan pH usus sehingga keadaan flora usus pun menjadi normal.
5. Mengurangi racun dalam hati.
6. Mengoptimalkan perkembangan janin.
7. Meningkatkan kekebalan tubuh.
8. Menghambat pertumbuhan sel – sel kanker payudara.

2.3 Ketertarikan Dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

Produk – produk olahan berbahan dasar buah Carica umumnya dibuat menjadi manisan basah, sirup dan selai. Oleh karena itu produk inovasi ini di buat lain dengan membuatnya menjadi makanan ringan yang praktis dan sehat. Karena bahan baku hanya terdapat di dataran tinggi Dieng, maka secara tidak langsung dapat meningkatkan perekonomian masyarakatnya.

2.4 Peluang Pasar

Berbeda dari produk olahan buah Carica yang sudah ada, produk makanan ringan ini di buat praktis agar konsumen mudah menikmatinya dan bisa di bawa kemana – mana. Peluang produk ini cukup besar karena banyak orang yang belum mengetahuinya, maka akan membuat rasa penasaran akan buah carica yang hanya ada di dataran tinggi Dieng ini.

2.5 . Media Promosi Yang Akan di Gunakan

Untuk memperlancar pemasaran, ada beberapa alternatif yang akan di lakukan untuk mempromosikan manisan kering carica, beberapa media berupa pamflet, sosial media dan smartphone.

2.6 Strategi Pemasaran Yang Akan di Lakukan

Strategi pemasaran yang akan di lakukan dalam usaha pembuatan manisan kering carica ini menggunakan analisis marketing MIX (bauran pemasaran) 4 p yaitu : mengenai kebijakan produk, harga, promosi dan distribusi.

- a. Kebijakan Produk : Usaha ini bergerak dalam bidang jasa penjualan, berupa makanan ringan khas suatu daerah yang akan disebarakan ke berbagai daerah di Indonesia. Dengan rasanya yang enak serta teksturnya yang khas, dan dikemas secara praktis untuk kemudahan konsumen menikmatinya.
- b. Kebijakan Harga : Harga manisan kering perkemasan Rp.20.000,- dengan berat 250 gram.
- c. Kebijakan Promosi : Untuk meningkatkan hasil penjualan, maka perlu di lakukan promosi. Beberapa media untuk promosi ini di antaranya, pamflet, sosial media dan smartphone.
- d. Kebijakan Distribusi : Distribusi hasil produksi pada konsumen di lakukan dengan memasukkannya ke supermarket. Selain efisien hal ini juga dapat mempermudah penyebaran produk ke berbagai daerah.

2.7 Analisis Produk/Operasi

Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang di gunakan.

1) Bahan baku, bahan penolong : Bahan baku yang di gunakan dalam pembuatan manisan kering Carica ini diantaranya : buah carica, air, kapur sirih dan gula pasir.

2) Peralatan : Jenis peralatan serta perlengkapan yang di gunakan dalam pembuatan manisan kering Carica ini antara lain : kompor, Baskom, Panci, Pengaduk, Penyaring, Gelas ukur, Timbangan, Pisau, Oven, Loyang, Pengawet makanan, Pewarna makanan, Kemasan plastic dan label

BAB 3.

METODE PELAKSANAAN

3.1 Tahapan Pekerjaan

Pelaksanaan program usaha pembuatan manisan kering Carica sebagai minuman kesehatan ini terdiri dari tiga tahap : persiapan produksi, produksi manisan kering Carica dan pemasaran manisan kering Carica.

1. Persiapan produksi

Sebelum kita memproduksi manisan kering Carica hal pertama yang di lakukan adalah persiapan produksi. Dalam produksi ini terdapat 2 kegiatan persiapan alat dan bahan.

2. Tahap produksi manisan kering Carica .

Langkah-langkah dalam pembuatan manisan kering Carica adalah sebagai berikut :

a. Pembuatan

- ❖ Pilih buah Carica yang baik.
- ❖ Cuci bersih buah Carica.
- ❖ Kupas kulitnya, kemudian keluarkan biji dan getahnya.
- ❖ Rendam Carica dalam air yang sudah dicampurkan kapur sirih selama 5 jam.
- ❖ Tiriskan Carica, kemudian cuci Carica untuk menghilangkan kapur sirih.
- ❖ Siapkan air dan gula, kemudian di campurkan (perbandingan 1 liter air dengan 1 kg gula) dan rebus.
- ❖ Masukkan Carica ke dalam rebusan air gula. Tunggu hingga 1 sampai 1 setengah jam.
- ❖ Kemudian proses pengeringan, jemur Carica di bawah sinar matahari selama 3 hari, atau menggunakan alat pengering dengan suhu di atur 60 derajat.

- ❖ Jika sudah, masukan kedalam kemasan alumunium foil.
- b. Pengemasan
Kemas manisan kering Carica dengan kemasan alumunium foil yang telah di beri label.
- c. Pemasaran
Selanjutnya setelah proses produksi selesai di lakukan maka langkah selanjutnya adalah pemasaran, target dari manisan kering Carica ini ialah semua kalangan masyarakat, di karenakan harga yang terjangkau dan termasuk cemilan yang sehat.
Produksi ini berkerja sama dengan toko-toko dan warung-warung kecil dan daerah lain yang berpotensi sebagai pusat pemasaraan.

3.2 Analisis Pelaksanaan

Penafsiran dan penyimpulan hasil pelaksanaan, terukur, dgn melihat tingkat kepuasan konsumen melalui kuesioer dan wawancara. Cara Analisis data yang digunakan untuk membuat kesimpulan yang membuktikan tingkat capaian dari tujuan.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Ringkasan anggaran biaya disusun sesuai dengan format pada Tabel 4.1 dan Tabel 4.2. Sumber dana PKM-K berasal dari Ditlitabmas Ditjen Dikti.

Tabel 4.1 Rekapitulasi Anggaran Biaya PKM-K

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	Prosentase (%)
1	Peralatan penunjang,	3.750.000,-	30%
2	Bahan habis pakai	5.000.000,-	40%
3	Perjalanan,	400.500,-	15%
4	Lain-lain: administrasi, publikasi, seminar, laporan,	350.000,-	15%
	Total	9.700.500,-	100

Biaya Penyusutan Peralatan per Bulan :

No	Uraian	Umur ekonomis	Penyusutan
1.	Kompor gas	5 th	3200
2.	Panci	2 th	2400
3.	Baskom	2 th	1250
4.	Saringan	3 th	1300
5.	Timbangan	5 th	1800
6.	Gelas ukur	2 th	700
8.	Pisau	2 th	750
11	Oven	5 th	7650
12	Telenan	2 th	1500
13	Jumlah		25650

Total Biaya **Rp 8.568.000,00**

Modal Usaha **Rp 9.726.150,00**

PENERIMAAN PENDAPATAN:

Produksi 1 Hari = 20 bungkus

Produksi 1 Minggu = 140 bungkus

Produksi 1 Bulan = 600 bungkus

Harga manisan kering Carika yang di tawarkan pada konsumen dengan harga Rp. 20.000,00 per bungkus

Hasil penjualan per Bulan = 600 bungkus x Rp 20.000,00/bungkus= Rp 12.000.000,00

KEUNTUNGAN :

Penerimaan Pendapatan – Total Biaya: Rp 12.000.000,00 – Rp 8.568.000,00 = **Rp 3.432.000,00**

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

• Break Event Point (BEP)

BEP = Biaya Produksi : Harga Jual Produk

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= (\text{Rp } 7.633.000,00 + \text{Rp } 937.650,00) : \text{Rp } 20.000,00 \\ &= \text{Rp } 8.570.650,00 : \text{Rp } 20.000,00 \\ &= 428,5 \end{aligned}$$

Artinya, akan mencapai titik impas apabila produk yang terjual sebanyak 428,5 bungkus

• Benefit Cost Ratio (B/C)

B/C = Penerimaan Pendapatan : Total Biaya

$$\text{B/C} = \text{Rp } 12.000.000,00 : \text{Rp } 8.568.000,00$$

$$\text{B/C} = 1,401$$

Artinya nilai B/C lebih dari (>) 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan karena menghasilkan keuntungan.

• Payback Period (PP)

Payback Period adalah alat untuk melihat jangka waktu yang dibutuhkan terhadap pengembalian modal yang dikeluarkan. Untuk mengetahui lamanya modal kembali, bisa dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{PP} = \text{Total Investasi} : \text{Profit} = \text{Rp } 9.726.150,00 : \text{Rp } 3.432.000,00 = 2,83$$

Artinya, total investasi akan kembali setelah jangka waktu 3 kali periode produksi.

4.2 Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan sampai 5 (lima) bulan dan disusun dalam bentuk bar chart untuk rencana penelitian yang diajukan pada Tabel 4.2.

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan PKM-K

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan					Indikator Kerja
		Bulan ke					
		01	02	03	04	05	
1	Persiapan	■	■	■			Rancangan Diagram Alur Kerja
2	Rencana produksi		■	■			Pembagian tugas
3	Persiapan dan penggandaan barang			■	■		Tersedianya alat dan bahan produksi
4	Pelaksanaan produksi				■	■	Tersedianya produk yang akan dipasarkan
5	Evaluasi 1					■	Data kinerja & perhitungan ekonomi
6	Penyusunan Laporan Penelitian					■	Laporan final

DAFTAR PUSTAKA

1. Nurohman, 2005, Unsur Budaya Daerah Indonesia, Edisi 2, Erlangga, Hal 87-88 Jakarta
2. Yulianto, 2007, Buku Saku Budidaya Tanaman Carica, Graha Ilmu, Hal 12-18, Jakarta
3. Artini, 2009, Klasifikasi Tanaman Buah, Graha ilmu, Hal 54-61. Jakarta

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota (Lampiran 4)

Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Tiffani Riski Nugraheni
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Rekam medis
4.	NIM	D22.2012.01263
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 2 Juli 1994
6.	E-mail	Tiffany.rizki@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	0823481762

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Sendang Mulyo	SMPN 9 Smg	SMAN 2 Smg
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2006	2009	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 PKMK.

Semarang, 5 Oktober 2013
Pengusul,



Tiffani Riski Nugraheni
D22.2012.01263

Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Muharram Candra Purnawan
2.	Jenis Kelamin	L
3.	Program Studi	Teknik Informatika
4.	NIM	A11.2011.05894
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 12 Juli 1994
6.	E-mail	Candra.purnawan@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	081899754786

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Banjar Dowo 02	SMPN 2 Taman	SMAN 2 Pemalang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2005	2008	2011

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 PKMK.

Semarang, 5 Oktober 2013
Pengusul,



Muharram Candra Purnawan
D22.2012.01263

Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Galuh Adjeng Sekarsari
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Teknik Informatika
4.	NIM	A11.2011.05996
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 27 Maret 1993
6.	E-mail	Galuh_Adjeng@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	085677576377

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Muhammadiyah 1	SMP2 Banjarnegara	SMA 1 Banjarnegara
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2005	2008	2011

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 PKMK.

Semarang, 5 Oktober 2013
Pengusul,



Galuh Adjeng Sekarsari
A11.2011.05996

Anggota 3

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Johan Arifin Ariyanto
2.	Jenis Kelamin	L
3.	Program Studi	FEB / Manajemen
4.	NIM	B11.2011.02233
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 7 Maret 1993
6.	E-mail	johanarifin93@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	085677576377

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Kalirejo 1	SMP Masehi	SMK Widya Praja
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2005	2008	2011

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 PKMK.

Semarang, 5 Oktober 2013
Pengusul,



Johan Arifin Ariyanto
B11.2011.02233

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

BAHAN HABIS PAKAI :

Buah Carika	900 kg @ Rp 7.500,00/kg	Rp 6.750.000,00
Gula	225 kg @ Rp 12.000/kg	Rp 210.000,00
Kapur Sirih	1 plastik @ Rp 13.000,00/plastik	Rp 13.000,00
Gas	4 tabung @ Rp 15.000,00/tabung	Rp 60.000,00
Kemasan+label	600 bks @ Rp 1.000,00/bks	<u>Rp 600.000,00</u>
JUMLAH		Rp 7.633.000,00

PERALATAN :

Kompas gas	1 buah @ Rp 240.000,00	Rp 240.000,00
Panci	4 buah @ Rp. 30.000,00	Rp 120.000,00
Telenan	2 buah @ Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
Baskom	3 buah @ Rp. 5.000,00	Rp 15.000,00
Saringan	2 buah @ Rp. 7.500,00	Rp 15.000,00
Pisau	3 buah @ Rp 7.500,00	Rp 22.500,00
Lap	2 buah @ Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
Timbangan	1 buah @ Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
Gelas ukur	4 buah @ Rp 7.250,00	Rp 30.000,00
Oven	1buah @ Rp.508.500	<u>Rp 500.000,00</u>
JUMLAH		Rp 1.132.500,00

BIAYA LAIN-LAIN :

Transportasi	Rp 400.000,00
Dokumentasi	Rp 100.000,00
Laporan dan Penggandaan	Rp 85.000,00
Promosi	Rp 150.000,00
JUMLAH	Rp 935.000,00
TOTAL KESELURUHAN DANA	Rp 9.700.500,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
	Tiffany Riski Nugraheni D22.2012.01263	Rekam Medis	Rekam Medis	10 jam/minggu	Ketua, pembuat kuesioner dan survey lapangan serta wawancara ke responden
	Muharram Candra Purnawan A11.2011.05894	Teknik Informatika	Teknik Informatika	8 jam/minggu	Bendahara, mengurus produksi
	Galuh Adjeng Sekarsari A11.2011.05996	Teknik Informatika	Teknik Informatika	8 jam/minggu	Mengurus distribusi di 37 outlet serta wawancara ke responden
	Johan Arifin Ariyanto B11.2011.02233	Ekonomi Bisnis	Managemen	8 jam/minggu	pemasaran



Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

Jl. Nakula I No.5-11 Semarang 50131, Indonesia tel.(024) 3555628,
70793733 Fax. (024) 3569684 Home Page: [http/ www.dinus.ac.id](http://www.dinus.ac.id)
E-mail : sekertariat@dinus.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tiffany Rizki Nugraheni
NIM : D22.2012.01263
Program Studi : Rekam Medis
Fakultas : Kesehatan Masyarakat

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

“BUAH MACAN”, PELUANG USAHA MANISAN KERING BUAH CARICA NIKMAT CIRI KHAS DIENG

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 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 mengembalikanseluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 5 Oktober 2013
Yang Menyatakan

Mengetahui,
Ketua Bidang kemahasiswaan
UDINUS

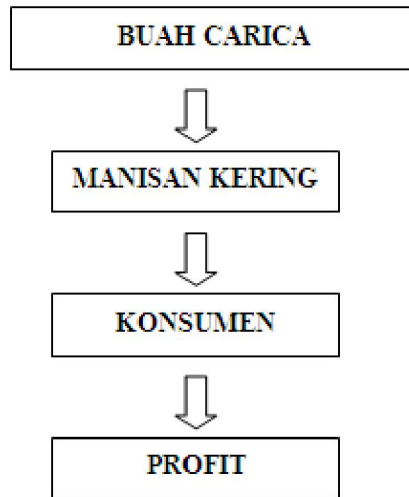
Usman Sudibyo.SSi.,M.KOM
NPP. 0686.11.1996.100



Tiffany Rizki Nugraheni
D22.2012.01263

Lampiran 5. Gambaran Usaha

Proses Pendistribusian Produk



Label produk

