



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

“JATIM BASAUKA” : Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Dias Wulandari	NIM : B12.2010.01668
Ainur Rohmah	NIM : B12.2010.01561
Lusiana Suryo Ningtias	NIM : B12.2011.01802
Salis Istimaroh	NIM : B12.2012.02314

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

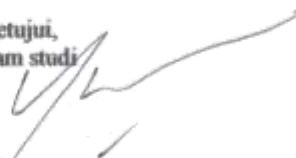
SEMARANG

2013

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "JATIM BASAUKA" : Jamur Tiram Bakar
Sauce Kacang
2. Bidang Kegiatan : PKM-P PKM-K PKM-KC
 PKM-T PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Dias Wulandari
 - b. NIM : B12.2010.01668
 - c. Fakultas : Ekonomi
 - d. Jurusan : Akuntansi
 - e. Institut : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - f. Alamat Rumah : Perum Klipang Blok U-XIII No.10 Semarang
 - g. Nomor Telp. : (024)76739441 / HP: 085641153967
 - h. Alamat email : laswulandari22@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap : Anna Sumaryati, S.E., M.Si
 - b. NIDN : 06622076601
 - c. Alamat Rumah : Perumahan Taman Kradenan Asri D-32
Semarang
 - d. Nomor HP : 081390677721
6. Biaya Kegiatan Total :
- a. Dikti : Rp 12.317.500
 - b. Sumber lain : —
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan


Menyetujui,
Program studi

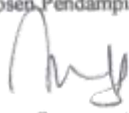

Yulita Setiawanta, SE, M.Si
NPP.0686.11.2000.233
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan


Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom
NIDN.06.061267.01

Semarang, 18 Oktober 2013

Ketua pelaksana kegiatan


Dias Wulandari
NIM.B12.2010.01668
Dosen Pendamping


Anna Sumaryati, SE, M.Si
NPP. 0686.11.1992.028

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	1
BAB I. PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang Masalah.....	2
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Luaran Yang Diharapkan	3
1.5 Manfaat.....	3
BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
2.1. Profil Konsumen.....	4
2.2. Deskripsi Usaha.....	4
2.3. Peluang Usaha	4
2.4 <i>Break Even Point</i> (BEP).....	5
2.5 Analisis Pendapatan dan Keuangan.....	5
2.6 Perhitungan ROI (<i>Return on Investment</i>)	6
BAB III. METODE PELAKSANAAN	7
3.1. Tahap Persiapan.....	7
3.2. Tahap Pelaksanaan	8
3.3. Tahap Pemasaran.....	9
3.4. Evaluasi.	10
BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	11
4.1 Ringkasan Anggaran Biaya	11
4.2 Jadwal Kegiatan.....	11
LAMPIRAN I	12
1. Riwayat Hidup Ketua pelaksana kegiatan	12
2. Riwayat Hidup Anggota pelaksana kegiatan1	13
3. Riwayat Hidup Anggota pelaksana kegiatan 2.....	14
4. Riwayat Hidup Anggota pelaksana kegiatan 3.....	15
LAMPIRAN II.....	16
1. Rancangan Biaya	16
2. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas.....	18
3. Surat Pernyataan.....	19

RINGKASAN

Melihat berbagai jenis kuliner yang ada di Kota Semarang, banyak ditemukan kuliner makanan yang berbahan dasar jamur tiram dan kebanyakan masih diolah menjadi jamur goreng atau jamur crispy. Untuk itu kreativitas dalam mengolah jamur tiram menjadi makanan yang dapat dinikmati oleh masyarakat Kota Semarang masih sangat perlu dikembangkan, dengan melihat peluang usaha serta adanya potensi pasar di Kota Semarang maka terciptalah olahan makanan berbahan dasar jamur tiram yaitu Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang, dengan harga yang terjangkau dapat menikmati makanan yang sehat serta rasa yang enak. Usaha kuliner ini ke depannya juga dapat lebih dikembangkan dengan cara menambah menu makanan yang bervariasi namun tetap dengan menu makanan utama berbahan dasar jamur. Pemasaran untuk usaha kuliner ini dilakukan melalui media-media promosi yang akan digunakan melalui spanduk yang dipasang di depan tempat lokasi usaha, penyebaran brosur, media online (*facebook, twitter, dll*), dan *short message service*. Adapun tujuan dari program yang hendak dicapai sebagai berikut (1) Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis jamur tiram sebagai bahan dasar makanan; (2) Mewujudkan kuliner Nusantara yang mempunyai kualitas makanan yang sehat dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat; (3) Menumbuh kembangkan kreatifitas dan keterampilan dalam berwirausaha; (4) Menciptakan lapangan usaha baru yang berkelanjutan dan melatih kemandirian mahasiswa. Target khusus yang ingin dicapai dalam program ini adalah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas karena berbahan dasar jamur tiram yang memiliki kandungan gizi yang cukup serta menyehatkan para konsumen. Metode pelaksanaan yang dilakukan untuk program ini adalah (1) Tahap Persiapan (persiapan tempat, persiapan peralatan, persiapan bahan); (2) Tahap Pelaksanaan (mengolah jamur tiram menjadi jamur tiram bakar sauce kacang); (3) Tahap Pemasaran; (4) Evaluasi.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut dapat berupa lauk pauk, makanan, dan minuman. Karena setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri, maka tidak heran jika setiap daerah memiliki tradisi kuliner yang berbeda-beda. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan. Karena setiap orang memerlukan makanan sebagai sumber energi di dalam tubuhnya. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah.

Kuliner di Indonesia jenisnya sangat beragam. Semua daerah memiliki makanan khas yang bisa diunggulkan, karena masakan Indonesia begitu kaya dengan bumbu dan rempah-rempah yang tidak dimiliki oleh negara lain. Harus diakui, saat ini kuliner di Indonesia berkembang sangat pesat. Apalagi dengan banyaknya beragam makanan dari luar negeri yang masuk ke Indonesia membuat masyarakat Indonesia mengetahui lebih tentang kuliner dunia.

Untuk mewujudkan kuliner Nusantara yang mempunyai kualitas makanan yang sehat dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Maka terciptalah Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang, kelebihan yang terdapat pada Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang adalah makanan yang sehat tanpa kolesterol, mengandung omega 3, jadi sangat bergizi serta bebas pengawet. Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang merupakan jenis olahan makanan berbahan dasar jamur tiram yang mengandung protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur tiram ini memiliki manfaat kesehatan diantaranya, dapat mengurangi kolesterol dan jantung lemah serta beberapa penyakit lainnya, serta dipercaya mempunyai khasiat obat untuk berbagai penyakit seperti penyakit lever, diabetes, anemia.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana bentuk usaha Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang yang akan dilakukan?
2. Bagaimana pemasaran usaha Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang?
3. Bagaimana analisis dari bisnis Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang?

1.3. Tujuan

Tujuan dari program kreatifitas mahasiswa kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis jamur tiram sebagai bahan dasar makanan.
2. Mewujudkan kuliner Nusantara yang mempunyai kualitas makanan yang sehat dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat.
3. Menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
4. Menumbuh kembangkan kreatifitas dan keterampilan dalam berwirausaha.
5. Menciptakan lapangan usaha baru yang berkelanjutan dan melatih kemandirian mahasiswa.

1.4. Luaran yang diharapkan

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas karena berbahan dasar jamur tiram yang memiliki kandungan gizi yang cukup serta menyehatkan para konsumen. Usaha ini juga sebagai penambah pendapatan bagi mahasiswa dan masyarakat.

1.5. Manfaat

Adapun manfaat dari program ini adalah sebagai berikut :

1. Dengan usaha kuliner Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang ini mahasiswa dapat mengimplementasikan rencana bisnis yang telah dibuat untuk diterapkan di kehidupan nyata. Selain itu mahasiswa bisa mengembangkan ilmu manajemen maupun akuntansi ke dalamnya sesuai dengan apa yang mahasiswa dapatkan selama di bangku perkuliahan. Kegiatan ini juga termasuk salah satu usaha sampingan mahasiswa sehingga dengan usaha ini dapat menjadikan mahasiswa yang mandiri.
2. Dengan usaha kuliner ini masyarakat dapat mudah mendapatkan makanan yang sehat, nikmat, dan tentunya dengan harga yang terjangkau. Serta dapat merekrutmen tenaga kerja yang sesuai dengan apa yang dibutuhkan ketika usaha ini didirikan..

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Profil Konsumen

Makanan berbahan dasar jamur tiram telah banyak digemari dan dikonsumsi di kalangan masyarakat, baik usia anak-anak, remaja, dewasa, maupun orang tua. Salah satu faktor pemicunya adalah kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram dan rasanya yang enak, serta harganya yang terjangkau.

2.2 Diskripsi Usaha

Jamur tiram sekarang ini banyak dibudidayakan oleh sebagian masyarakat sebagai lahan bisnis, sehingga memudahkan kita dalam membeli bahan baku tersebut untuk membuat Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang. Selain itu harga bahan baku tersebut relatif murah dan terjangkau, karena dalam suatu usaha memiliki prinsip dari modal yang minimal dapat meraih keuntungan yang maksimal. Keunikan dari makanan ini adalah cara membuatnya, kita tahu kebanyakan yang di jual di wisata kuliner adalah sate jamur (potongan jamur tiram yang ditusukkan ke tusuk sate kemudian dibakar pada alat bakaran), namun pada Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang ini dibuat dengan cara memotong- motong terlebih dahulu jamur tiram yang sudah disiapkan kemudian direbus dengan dicampuri bumbu-bumbu. Sembari menunggu rebusan jamur, mari kita siapkan alat bakaran, bakar jamur tiram yang telah direbus tersebut hingga setengah matang, kemudian olesi bakaran jamur tiram dengan sauce kacang lalu dibakar lagi sampai kecoklatan dan benar-benar matang, kemudian angkat dan sisihkan. Lengkapi piring saji dengan irisan kol dan tomat, letakkan Jamura Tiram Bakar Sauce Kacang lalu siram dengan sauce kacang atau bisa juga menyajikannya dengan sambal kecap dan sajikan selagi hangat. Kelebihan yang terdapat pada makanan Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang adalah makanan ini sehat tanpa kolesterol, mengandung omega 3, jadi sangat bergizi serta bebas pengawet.

2.3 Peluang Usaha

Melihat berbagai jenis kuliner yang ada di Kota Semarang, banyak ditemukan kuliner makanan yang berbahan dasar jamur tiram dan kebanyakan masih diolah menjadi jamur goreng atau jamur crispy. Untuk itu kreativitas dalam mengolah jamur tiram menjadi makanan yang dapat dinikmati oleh masyarakat Kota Semarang masih sangat

perlu dikembangkan, dengan melihat peluang usaha serta adanya potensi pasar di Kota Semarang maka terciptalah olahan makanan berbahan dasar jamur tiram yaitu Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang, dengan harga yang terjangkau dapat menikmati makanan yang sehat serta rasa yang enak.

Usaha kuliner ini ke depannya juga dapat lebih dikembangkan dengan cara menambah menu makanan yang bervariasi namun tetap dengan menu makanan utama berbahan dasar jamur.

2.4 Break Even Point (BEP)

Perhitungan *Break Even Point* (BEP) dari produksi Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang adalah sebagai berikut :

No	Perhitungan	Total Biaya
1.	<i>Fixed Cost</i> = biaya operasional 5 bulan	5.320.000
2.	<i>Fixed Cost</i> per bulan = 5.320.000/5	1.064.000
3.	<i>Variable cost</i>	1.000/buah
4.	Harga jual	7.500/buah
5.	BEP = 5.320.000 / (7.500 – 1.000)	818,461 = 820 buah

Artinya usaha ini perlu menjual 820 buah setiap bulan agar tidak terjadi *break even point*. Sehingga penjualan 821 sudah mendapatkan keuntungan.

2.5 Analisis Pendapatan dan Keuangan

Analisis pendapatan dan keuangan dari produksi Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang adalah sebagai berikut :

No.	Produksi	Pendapatan
1.	Produksi 1 bulan	1.000 buah
2.	Produksi 5 bulan : 5 x 1.000 buah	5.000 buah
3.	Harga ditawarkan dibuat rata-rata	Rp 7.500,-/buah
4.	Hasil penjualan 5 bulan = 5.000 x 7.500	Rp 37.500.000,-
5.	Operasional 5 bulan + biaya perjalanan + biaya penunjang = 5.320.000	Rp 5.320.000,-
6.	Keuntungan 5 bulan = 37.500.000 – 5.320.000	Rp 32.180.000,-

2.6 Perhitungan ROI (*Return on Investment*)

$$\begin{aligned}\text{ROI} &= (\text{Total penjualan} - \text{investasi}) / \text{investasi} \% \\ &= (32.180.000 - 12.317.500) / 12.317.500 \% \\ &= 1,6\%\end{aligned}$$

BAB III
METODE PELAKSANAAN

3.1. Tahap Persiapan

1. Persiapan Tempat

Pelaksanaan kegiatan usaha ini dilakukan di Jl. Ngesrep Raya, Tembalang, Semarang.

2. Persiapan Peralatan

Tabel 1.Peralatan

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
1.	Alat bakaran	2	Satuan
2.	Tungku bakaran	2	Satuan
3.	Kompor gas	1	Satuan
4.	Tabung gas (@ 3kg)	2	Satuan
5.	Panci alumunium	2	Satuan
6.	Wajan	2	Satuan
7.	Alat penjapit	2	Satuan
8.	Sendok sayur	2	Satuan
9.	Pisau	2	Satuan
10.	Telenan	2	Satuan
11.	Piring saji	15	Satuan
12.	Sendok	15	Satuan
13.	Garpu	15	Satuan
14.	Gelas	15	Satuan
15.	Ember (sedang)	2	Satuan
16.	Streples	2	Satuan
17.	Mika (sedang)	200	Satuan
18.	Tas plastik	5	Bungkus
19.	Gerobak	1	Satuan
20.	Meja kayu (besar)	1	Satuan
21.	Kursi plastik	10	Satuan
22.	Tenda plastik	1	Satuan
23.	Spanduk	1	Satuan

3. Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain :

Tabel 2. Bahan (satu hari berjualan)

No.	Nama	Jumlah	Keterangan
1.	Jamur tiram	0,5	Kilogram
2.	Kacang tanah goreng	0,5	Kilogram
3.	Bawang merah	0,25	Kilogram
4.	Bawang putih	0,25	Kilogram
5.	Cabe merah	0,25	Kilogram
6.	Kecap	100	Mililiter
7.	Gula merah	0,25	Kilogram
8.	Garam	0,25	Kilogram
9.	Minyak goreng	0,25	Liter
10.	Sayur kol	0,25	Kilogram
11.	Tomat merah	0,25	Kilogram
12.	Arang	0,25	Kilogram

4. Persiapan Dana

Dana yang dibutuhkan adalah dana untuk penggunaan peralatan, pemakaian bahan, dana sewa dan perizinan tempat. Gambaran umum perolehan dana diperoleh dari :

- a. Dana dari dikti : Rp. 12.317.500
- b. Dana dari sponsor : Rp. 0

3.2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah dengan mengolah jamur tiram menjadi Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang, merupakan makanan yang sehat, nikmat, dan dengan harga yang terjangkau. Langkah-langkah dalam pembuatan Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang adalah sebagai berikut :

1. Siapkan bahan-bahan terlebih dahulu :

Bahan Dasar

100 gr jamur tiram, potong-potong

Sauce Kacang

50 gr kacang tanah goreng lalu haluskan

3 siung bawang merah, haluskan

1 siung bawang putih, haluskan

3 buah cabe merah, haluskan

3 sdm gula merah, sisir

$\frac{1}{4}$ sdt garam

3 sdm minyak goreng

Air matang

Pelengkap

Irisan sayur kol dan tomat merah

2. Cara Membuat :

Saus Kacang

- a. Siapkan wajan.
- b. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan, hingga matang dan harum.
- c. Masukkan cabe merah, kacang tanah yang telah dihaluskan, gula merah, garam dan air. Masak hingga bumbu matang dan mengental, angkat, lalu sisihkan.

3. Penyajian

- a. Siapkan tungku bakaran yang berisikan arang kemudian letakkan alat bakaran di atas tungku, letakkan jamur tiram yang telah direbus di atas alat bakaran, bakar jamur tiram yang telah direbus tersebut hingga setengah matang, kemudian olesi bakaran jamur tiram dengan sauce kacang lalu dibakar lagi sampai kecoklatan dan benar-benar matang, kemudian angkat dan sisihkan.
- b. Lengkapi piring saji dengan irisan kol dan tomat, letakkan Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang lalu siram dengan sauce kacang atau bisa juga menyajikannya dengan sambal kecap dan sajikan selagi hangat.

3.3. Tahap Pemasaran

Media-media promosi yang akan digunakan melalui :

- a. Spanduk

Spanduk yang dipasang di depan tempat lokasi usaha.

b. Penyebaran Brosur

Memberikan brosur di kampus UDINUS, UNDIP, POLINES, UNPAN dan wilayah sekitarnya.

c. Media Online

Menggunakan teknik online, seperti : *Facebook*, *Twitter*, dan lain-lain.

d. SMS (Short Message Service) dari Handphone atau Internet

Mengirim SMS kepada teman, saudara, atau kerabat mengenai usaha kuliner Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang.

3.4. Evaluasi

Evaluasi ini dibagi menjadi beberapa kelompok, yaitu:

1. Evaluasi tempat

Usaha kuliner Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang ini memerlukan tempat yang potensial, yaitu wilayah yang strategis dan pusat keramaian masyarakat. Evaluasi tempat ini dilakukan selama 2 minggu ketika kegiatan berlangsung hingga dapat dipastikan tempat tersebut adalah yang paling tepat untuk didirikannya usaha kuliner.

2. Evaluasi konsumen

Membangun suatu usaha kuliner erat kaitannya dengan kepuasan konsumen yang telah menikmati makanan yang tersaji, dalam hal ini adalah tingkat kepuasan konsumen ketika mengonsumsi Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang, dapat di evaluasi melalui berapa sering dan banyaknya masyarakat yang berkunjung ke tempat kuliner tersebut.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Biaya Kegiatan

Perkiraan biaya yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Ringkasan Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan Penunjang	2.868.000
2.	Bahan Habis Pakai	6.997.500
3.	Perjalanan : suvei tempat dan konsumsi	990.000
4.	Lain – lain : sewa tempat dan publikasi	1.462.000
JUMLAH		12.317.500

4.2. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan Program Kegiatan Mahasiswa Kewirausahaan telah dirinci dan ditetapkan sebagai berikut : Kegiatan ini dilaksanakan selama 5 bulan yaitu dibagi menjadi perminggu mulai bulan Januari hingga bulan Mei.

Tabel 4. Jadwal Kegiatan

Nama Kegiatan	Bulan Ke-1				Bulan Ke-2				Bulan Ke-3				Bulan Ke-4				Bulan Ke-5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Konsultasi dengan dosen pembimbing		■		■		■		■		■		■		■		■		■		■
Survey harga	■	■																		
Survey lapangan			■	■																
Persiapan peralatan dan bahan-bahan					■	■														
Perizinan penyewaan tempat							■	■												
Promosi kuliner									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pelaksanaan usaha kuliner									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Evaluasi kegiatan									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Lampiran Biodata Ketua dan Anggota

LAMPIRAN I

RIWAYAT HIDUP KETUA PELAKSANA KEGIATAN

a. Identitas

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Nama Lengkap | : | Dias Wulandari |
| 2. Jenis Kelamin | : | Perempuan |
| 3. Nim | : | B12.010.01668 |
| 4. Fakultas/Program Studi | : | Ekonomi/Akuntansi |
| 5. Alamat Rumah | : | Perum Klipang Blok U-XII/10
Tembalang, Semarang |
| 6. Telp | : | (024) 76739441 /
HP.085641153967 |

b. Riwayat Pendidikan

1. SDN X Banyumanik Semarang (2004).
2. SMPN 21 Semarang (2007).
3. SMAN 2 Semarang (2010).
4. UDINUS Semarang, Fakultas Ekonomi / Akuntansi (2010-sekarang).

c. Pelatihan yang pernah diikuti

1. Seminar "Arus Investasi Guna Pembangunan Daerah di JATENG".
2. Seminar "Pembukaan Pojok BEI UDINUS 2010".
3. Pelatihan "Sekolah Pasar Modal BEI".
4. Seminar "Stand Up Friends! Saatnya Menjadi Pemenang dan yang Terbaik".
5. Pendidikan dan Pelatihan Brevet Pajak A dan B, Penyelenggara Viva College.
6. Seminar "The Future of Indonesian Accountants in Asean Free Trade Area 2015 : Challenges and Opportunities, Penyelenggara BINUS (BNAT VI)
7. Seminar "BUILD Your Attitude and Face Up The Interviewer" BINUS.

Semarang, 18 Oktober 2013



Dias Wulandari
(B12.2010.01668)

RIWAYAT HIDUP ANGGOTA PELAKSANA KEGIATAN 1

a. Identitas

1. Nama Lengkap : Ainur Rohmah
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Nim : B12.2010.01561
4. Fakultas/Program Studi : Ekonomi/Akuntansi
5. Alamat Rumah : Jl. Bulu Selatan 3B/326
Semarang
6. Telp : 085740315009

b. Riwayat Pendidikan

1. MI NU Miftahul Ma'arif Kudus, (2004).
2. MTS NU Miftahul Ma'arif Kudus, (2007).
3. SMA NU Al Ma'ruf Kudus, (2010).
4. UDINUS Semarang, Fakultas Ekonomi / Akuntansi (2010-sekarang).

c. Pelatihan yang pernah diikuti

1. Seminar "Arus Investasi Guna Pembangunan Daerah di JATENG".
2. Seminar "Pembukaan Pojok BEI UDINUS 2010".
3. Pelatihan "Sekolah Pasar Modal BEI".
4. Seminar "Menjadi Guru Luar Biasa Meskipun Berjuta Masalah".
5. Seminar "Stand Up Friends! Saatnya Menjadi Pemenang dan yang Terbaik".
6. Pelatihan "Gerakan Pesantren Menulis Sarasehan Jurnalistik 2012".

Semarang, 18 Oktober 2013



Ainur Rohmah

(B12.2010.01561)

RIWAYAT HIDUP ANGGOTA PELAKSANA KEGIATAN 2

a. Identitas

1. Nama Lengkap : Lusiana Suryo Ningtias
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Nim : B12.2011.01802
4. Fakultas/Program Studi : Ekonomi/Akuntansi
5. Alamat Rumah : Jl. Telogo Gedong No.4
Weleri, Kendal
6. Telp : 085865089333

b. Riwayat Pendidikan

1. SD KANISIUS PATI, (2004).
2. SMP KANISIUS PATI, (2007).
3. SMA KANISIUS PATI, (2010).
4. UDINUS Semarang, Fakultas Ekonomi / Akuntansi (2011-sekarang).

c. Pelatihan yang pernah diikuti

1. Seminar "Arus Investasi Guna Pembangunan Daerah di JATENG".

Semarang, 18 Oktober 2013



Lusiana Suryo N.
(B12.2011.01802)

RIWAYAT HIDUP ANGGOTA PELAKSANA KEGIATAN 3

a. Identitas

1. Nama Lengkap : Salis Istimaroh
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Nim : B12.2012.02314
4. Fakultas/Program Studi : Ekonomi/Akuntansi
5. Alamat Rumah : Jl. Bulu Selatan 3B/326
Semarang
6. Telp : 085712124929

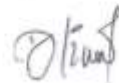
b. Riwayat Pendidikan

1. SD 2 NGELOKULON DEMAK, (2006).
2. MTS MIFTAHUL HUDA JLEPER-DEMAK, (2009).
3. MA MIFTAHUL HUDA JLEPER-DEMAK, (2012).
4. UDINUS Semarang, Fakultas Ekonomi / Akuntansi (2012-sekarang).

c. Pelatihan yang pernah diikuti

1. Workshop PKM UDINUS 2013

Semarang, 18 Oktober 2013



Salis Istimaroh
(B12.2012.02314)

LAMPIRAN II

1. RANCANGAN BIAYA

Perkiraan biaya yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Rancangan Biaya

No.	Keterangan	Qty	Harga Satuan atau per Kg/ml/L	Total
Peralatan Penunjang PKM-K				
1.	Alat bakaran	2	25.000	50.000
2.	Tunggu bakaran	2	20.000	40.000
3.	Kompor gas	1	245.000	245.000
4.	Tabung gas (@ 3kg)	2	30.000	60.000
5.	Panci alumunium	2	65.000	130.000
6.	Wajan	2	45.000	90.000
7.	Alat penjapit	2	10.000	20.000
8.	Sendok sayur	2	7.000	14.000
9.	Pisau	4	4.000	16.000
10.	Telenan	2	10.000	20.000
11.	Piring saji	15	5.500	82.500
12.	Sendok	15	2.000	30.000
13.	Garpu	15	2.000	30.000
14.	Gelas	15	3.500	52.500
15.	Ember (sedang)	2	27.500	55.000
16.	Streples	2	4.000	8.000
17.	Mika (sedang)	200	750	150.000
18.	Tas plastik/bungkus	5	5.000	25.000
19.	Gerobak	1	500.000	500.000
20.	Meja kayu (besar)	2	350.000	700.000
21.	Kursi plastik	20	15.000	300.000
22.	Tenda plastik (besar)	1	150.000	150.000
23.	Spanduk	1	100.000	100.000
Sub Total				2.868.000
Bahan Habis Pakai				
1.	Jamur tiram	45 kg	60.000	2.700.000
2.	Kacang tanah goreng	45 kg	40.000	1.800.000
3.	Bawang merah	22,5 kg	16.000	360.000
4.	Bawang putih	22,5 kg	20.000	450.000
5.	Cabe merah	22,5 kg	15.000	337.500
6.	Kecap	9.000 ml	15.000	135.000
7.	Gula merah	22,5 kg	8.500	191.250
8.	Garam	22,5 kg	5.000	112.500
9.	Minyak goreng	22,5 liter	23.000	517.500
10.	Sayur kol	22,5 kg	5.000	112.500
11.	Tomat merah	22,5 kg	7.500	168.750
12.	Arang	22,5 kg	5.000	112.500
Sub Total				6.997.500

Perjalanan				
1.	Operasional bensin	20 liter	4.500	90.000
2.	Operasional makan	180 bungkus	5.000	900.000
Sub Total				990.000
Lain – lain				
1.	Izin tempat penyewaan	3	200.000	600.000
2.	kebersihan per hari	90 hari	5.000	450.000
3.	Brosur	150	2.000	300.000
4.	Pulsa Telpon	1	51.000	51.000
5.	Pulsa SMS	1	11.000	11.000
6.	Pulsa Modem	1	50.000	50.000
Sub Total				1.462.000
Total				12.317.500

2. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Posisi	Uraian Tugas
1.	Dias Wulandari / B12.2010.01668	Akuntansi – S1	Pemimpin	<ul style="list-style-type: none">- Mengatur dan mengontrol semua proses produksi dari awal hingga akhir.- Memberikan pengarahan untuk bagian pemasaran dan promosi produk ini.
2.	Ainur Rohmah / B12.2010.01561	Akuntansi – S1	Produksi	<ul style="list-style-type: none">- Menyiapkan segalan bahan yang akan digunakan untuk produksi- Mengatur semua proses produksi dari awal sampai akhir.
3.	Lusiana Suryo Ningtias / B12.2011.01802	Akuntansi – S1	Promosi	<ul style="list-style-type: none">- Menyiapkan segala bentuk strategi promosi untuk mendukung dikenalnya produk ini di kalangan masyarakat.
4.	Salis Istimaroh / B12.2012.02314	Akuntansi – S1	Pemasaran	<ul style="list-style-type: none">- Mangatur segala bentuk pemasaran prosuk ini.

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dias Wulandari
NIM : B12.2010.01668
Program studi : Akuntansi-S1
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul:

"Jatim Basuka": Jamur Tiram Bakar Sauce Kacang

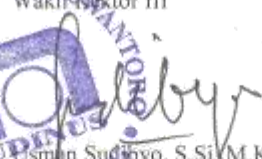
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya peneliti yang sudah diterima ke kas Negara.

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

Mengetahui,

Wakil Rektor III


Osman Sudoyo, S.Si, M.Kom
NIM: 0086.11.1996.100

Semarang, 16-10-2013

Yang menyatakan,



Dias Wulandari

NIM: B12.2010.01668