



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**BRONKUSPIN (BROWNIES KUKUS PUMPKIN) INOVASI BROWNIES
BERBAHAN DASAR LABU KUNING
KAYA VITAMIN A**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM-K**

Diusulkan oleh:

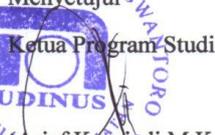
- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Dian Aristika | D22.2011.01143 / 2011 |
| 2. Eltina Lupitasari | D22.2011.01129 / 2011 |
| 3. M Misbahuddin Arif | A12.2011.04376 / 2011 |
| 4. Erna Setyowati | B12.2011.01997 / 2011 |

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2013**

LEMBAR PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Bronkuspun (Brownies Kukus Pumpkin) Inovasi Brownies Berbahan Dasar Labu Kuning Kaya Vitamin A
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Dian Aristika
- b. NIM : D22.2011.01143
- c. Jurusan : D-3 Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
- d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
- e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Krasak RT 04 RW 06 Pecangaan Jepara / 085727900708
- f. Alamat email : dian_aris11@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Kismi Mubarakah,S.KM, M.Kes
- b. NIDN : 0614048401
- c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : JL.Merpati Timur No 7A RT.09/09
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 8.698.000,00
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 03 Oktober 2013

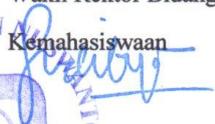
Menyetujui
Ketua Program Studi

(Arief Kurniadi M.Kom)
NPP: 0622087601

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Dian Aristika)

NIM.D22.2011.01143

Wakil Rektor Bidang

Kemahasiswaan


(Usman Sudibyo,Ssi.,M.KOM)

NPP: 0686.11.1996.100

Dosen Pendamping


(Kismi Mubarakah,S.KM, M.Kes)

NIDN . 0614048401

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
RINGKASAN	1
BAB 1 PENDAHULUAN	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	5
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN.....	9

DAFTAR GAMBAR

Desain kemasan produk	17
-----------------------------	----

RINGKASAN

Labu Kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Durh.), merupakan salah satu jenis tanaman yang menjadi varietas lokal dari berbagai jenis, seperti jenis bokor (cerme), kelenteng, dan ular yang banyak ditanam di Indonesia. Selain itu, terdapat pula varietas yang merupakan introduksi dari beberapa negara, seperti Taiwan, Australia, Jepang, dan Amerika. Buah labu ternyata mempunyai berbagai kandungan gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, antara lain Vitamin C, vitamin A serta Betakaroten sehingga sangat baik untuk menjaga kesehatan mata maupun meningkatkan daya tahan tubuh. Selain itu juga mengandung banyak mineral seperti zat besi, kalium, fosfor dan kalsium. Kandungan air dan serat yang cukup tinggi memiliki manfaat untuk melancarkan pencernaan, mengatasi demam, diare serta peradangan. Buah labu juga sangat baik bagi kesehatan kulit, ginjal dan jantung serta pencegah penuaan dini karena mengandung antioksidan. Selama ini pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat minim. Tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah kurang dari 5 Kg per kapita per tahun. Biasanya buah labu sebagai sayuran, bahan dasar kolak. Sebuah terobosan baru dilakukan dengan menggunakan labu sebagai bahan dasar brownies sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu, dan menjadikannya sebagai produk makanan yang lezat dan bernilai gizi tinggi. Brownies merupakan makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat saat ini, kelezatan kue ini tidak dapat diragukan lagi. Rasa manis, gurih, dan lembut apalagi dengan kombinasi labu sebagai campuran bahan utamanya akan semakin menggugah selera. Tujuan dari pengusulan PKMK ini antara lain melatih jiwa kewirausahaan para mahasiswa dan menggali potensi labu menjadi brownies, memberi pengetahuan kepada konsumen tentang manfaat labu kuning bagi kesehatan, dan memanfaatkan labu sebagai bahan dasar pada pembuatan brownies. Tempat produksi brownies kukus labu kuning ini berencana di Jalan Arum Sari no.1 Sambiroto Semarang. Produksi dilakukan setiap dua minggu sekali. Promosi dan penjualan awal dilakukan di daerah sekitar kampus dan di sekitar tempat produksi dengan memilih orang secara acak sebagai segmentasi awal yang akan dijadikan konsumen. Penjualan awal dilakukan dengan promosi antar mulut ke mulut dan menjualnya secara langsung.

BAB 1 PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Durch) yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai pumpkin, termasuk komoditas pangan yang telah banyak dikenal masyarakat. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan daging buahnya pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker.

Labu kuning kaya akan karoten (salah satu jenis karotenoid). Karoten (betakaroten) merupakan sumber vitamin A. Di dalam tubuh karoten diubah menjadi vitamin A yang penting untuk tubuh terutama pada masa pertumbuhan.

Pemanfaatan tanaman labu kuning berkembang seiring dengan kemajuan jaman dan teknologi. Umumnya labu kuning yang masih muda dimanfaatkan sebagai sayur, campuran kolak dan kue tradisional karena bahan pangan lokal tersebut memiliki potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, dan belum dimanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.

Kebanyakan masyarakat enggan untuk mengolah buah labu kuning karena memang tekstur kulitnya yang keras sehingga proses pengupasannya memang agak sulit. Apalagi untuk dijadikan komoditas peluang usaha, inilah yang menyebabkan harga jualnya murah dipasaran walaupun sebenarnya potensi nilai ekonominya cukup tinggi.

Dikarenakan alasan tersebut penulis bermaksud untuk berinovasi dalam pemanfaatan buah labu kuning dalam bentuk makanan penutup/*desert* yaitu brownies kukus. Buah labu kuning akan dijadikan campuran dalam brownies sehingga untuk penggunaan bahan-bahan lain seperti tepung terigu dan gula dapat ditekan. Memang kedua bahan tersebut sekarang termasuk bahan pangan yang harganya melonjak, sehingga jika penggunaannya ditekan maka produsen akan tetap menuai keuntungan.

Labu kuning memang mengandung banyak daging sehingga penggunaan tepung jauh lebih sedikit begitu juga gula karena labu kuning yang masih mentah pun rasanya manis.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut, yaitu:

- 1) Bagaimana menjadikan Brownies labu kuning sebagai makanan ringan yang mempunyai nilai gizi tinggi?
- 2) Bagaimana menjadikan Brownies labu kuning sebagai makanan ringan yang mempunyai nilai jual tinggi?

C. TUJUAN

Tujuan yang akan dicapai dari bisnis Brownies Labu Kuning ini, yaitu :

- 1) Membuka lapangan kerja baru untuk mahasiswa agar dapat menyalurkan kemampuannya berwirausaha dengan menciptakan keanekaragaman kuliner.
- 2) Mengetahui strategi pemasaran dan pengembangan Labu Kuning sebagai alternatif makanan sehat.
- 3) Meningkatkan nilai jual Labu Kuning.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dalam pelaksanaan program kewirausahaan ini adalah :

- 1) Terwujudnya suatu lahan bisnis baru yang menguntungkan berupa brownies yang kreatif dan inovatif.
- 2) Terciptanya produk Brownies Labu Kuning yang memiliki kandungan nutrisi tinggi.
- 3) Terjalinnnya hubungan kemitraan dengan petani labu kuning sehingga panen dari petani dapat langsung terdistribusi tanpa melalui pasaran dahulu.

E. KEGUNAAN

Kegunaan atau manfaat yang akan diperoleh dari bisnis ini adalah :

a. Bagi mahasiswa

Menjadikan peluang dalam berwirausaha untuk memperoleh profit.

b. Bagi masyarakat

Sebagai salah satu pilihan makanan ringan yang alami dengan kandungan gizi tinggi.

c. Bagi pengembangan keilmuan

Dapat mengetahui suatu pengetahuan baru tentang inovasi produk dari pemanfaatan buah labu kuning.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCARA USAHA

Bisnis yang akan kami usulkan dibidang makanan ringan yang menyehatkan menjadi sebuah peluang usaha yang potensial untuk dikembangkan. Produk brownies labu kuning kami merupakan inovasi dari olahan buah labu kuning yang masih sulit di jumpai sebelumnya.

Brownies labu kuning kami sama seperti brownies pada umumnya namun bedanya ada pada campuran labu kuning yang justru dijadikan campuran bahan utamanya. Tekstur dari labu kuning sendiri tidak begitu kasar bahkan sangat lembut karena sebelumnya labu sudah dikukus dan dihancurkan terlebih dahulu. Kami juga memberikan banyak pilihan topping yang dapat menggugah selera .

Pelaksanaan program ini dilaksanakan beberapa tahap. Tahap pertama, yaitu mencari peralatan yang akan digunakan untuk mengolah bahan dasar dalam pembuatan produk. Untuk tahap kedua, mencari bahan baku utama dan bahan-bahan lain yang dibutuhkan. Dalam tahap ini, bahan baku yang akan digunakan adalah buah labu kuning, tepung terigu protein sedang, telur, gula, coklat, garam, baking powder, mentega, bahan topping/selai.

Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah di dapatkan di pasaran, tahap ketiga yakni pengolahan terhadap bahan-bahan untuk dijadikan produk yang diharapkan. Tahap terakhir melakukan pengemasan pada produk dengan kemasan plastik berlabel yang sudah didesain menarik kemudian dilakukan pemasaran kepada konsumen melalui tahapan yang dilakukan sendiri oleh pengusul.

Brownies labu kuning ini kami beri merk "*Bronkuspın*", pemberian merk ini berasal dari singkatan "*Brownies Kukus Pumpkin*". Kata *pumpkin* diambil dari bahasa inggris dari labu kuning itu sendiri sedangkan kukus karena proses pembuatan brownies ini nantinya melalui pengukusan bukan dipanggang dalam oven jadi lebih menyehatkan dan mudah tentunya. Berbagai varian bentuk dan topping dari *Bronkuspın* dibagi menjadi empat, antara lain brownies original tanpa topping dan selai didalamnya, brownies isi selai nanas, coklat dan strawberry yang diatasnya diberi topping keju diatasnya. Untuk bentuknya kami membuat satu variasi yaitu bentuk persegi panjang sesuai dengan cetakan loyang yang kami gunakan.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

1. Uji coba produk

Meliputi pembuatan logo produk, *brand* produk serta melakukan uji coba terkait komposisi brownies untuk mendapatkan tekstur dan rasa yang sesuai.

2. Riset market

Pada tahap ini akan disiapkan semua sesuatu tentang tempat (sewa tempat dan layoutnya) yang akan digunakan untuk pusat penjualan utama produk Bronkuspun serta menguji coba cita rasa dari hasil produksi awal brownies dengan membagikan sample brownies waluh ke beberapa orang secara gratis dan meminta mereka mengeluarkan pendapatnya tentang cita rasa brownies.

3. Tahap Produksi dan pengemasan

a) Proses pengolahan :

1. Memisahkan labu dari kulitnya.
2. Selanjutnya daging buah labu kuning dicuci dengan air untuk menghilangkan kotorannya. Lalu dikukus dalam panci pengukus sampai lunak selama 15 menit. Sebelumnya panaskan air dalam panci kukus sampai mendidih. Setelah dikukus daging buah labu kuning di blender agar halus dan siap untuk dijadikan bahan baku pembuatan brownies.

b) Cara pembuatan Brownies kukus labu kuning :

- 1) Siapkan alat-alat terlebih dahulu
- 2) Kocok telur dan gula hingga mengembang dengan kecepatan tinggi. turunkan ke kecepatan rendah, tambahkan garam dan baking powder.
- 3) Masukkan labu kuning, aduk rata.
- 4) Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, aduk rata.
- 5) Masukkan mentega sedikit demi sedikit sambil tetap diaduk perlahan, lalu aduk lagi hingga tercampur rata.
- 6) Tuang ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin sekitar 3/4 tingginya dari loyang.
- 7) Masukkan kedalam panci lalu tutup dilapisi dengan serbet agar uap air tidak menetes ke kue.
- 8) Kukus selama kurang lebih 15 menit.
- 9) Setelah matang ditaburi dengan topping selai dan keju sesuai keinginan.
- 10) Diamkan sejenak sampai uapnya habis.
- 11) Lapisi dengan kertas kue dibawahnya.

c) Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan :

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha Home Industri tersebut:

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa brownies waluh.

b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada konsumen yaitu sebesar Rp 10.000 per bungkusnya.

c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan kue brownies , perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu pemasangan , penyebaran brosur, serta untuk promosi awal, produk ini akan dibagikan secara cuma-cuma.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan kerjasama dengan Took oleh-oleh khas Semarang. Selain itu kami juga memperkenalkan produk kami secara online melalui blog, website dan jejaring sosial.

Produk ini juga akan dipublikasikan menggunakan leaflet bahwa kami menerima pesanan di tempat produksi kami yang akan diberi etalase untuk berjualan dan penyebaran brosur ke masyarakat luas. Selain itu kami akan membagikan dodolini secara gratis kepada mahasiswa udinus.

e. Evaluasi

Bisnis *Bronkuspun* membutuhkan kesabaran, inovasi, dan kepekaan terhadap perubahan selera konsumen terhadap banyaknya olahan makanan yang bermunculan, sehingga dengan kemampuan tersebut dapat melakukan beberapa kajian sehingga produk bisa menjadi sempurna.

Evaluasi akan dilakukan setiap 2 minggu sekali dan pada saat proses produksi selesai. Evaluasi dilakukan untuk memperbaiki hal-hal yang masih dirasa kurang serta untuk mengevaluasi kinerja kami dalam pemasaran dan penjualan kepada konsumen.

f. Lokasi Produksi

Brownies Waluh ini merupakan produksi rumahan yang berlokasi di Jalan Arum Sari 1 Sambiroto Semarang.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang, ditulis sesuai kebutuhan	Rp 3.194.000
2	Bahan habis pakai, ditulis sesuai dengan kebutuhan	Rp 3.334.000
3	Perjalanan	Rp 250.000
4	Lain-lain: administrasi, publikasi, seminar, laporan	Rp 2.370.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan bisnis ini berlangsung selama 4 bulan yaitu dibagi perminggu mulai bulan Januari sampai dengan April.

Grafik kegiatan

Nama Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4				Bulan 5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perancangan produk		■	■	■																
Produksi					■															
Riset market						■														
Penyesuaian produk hasil riset							■	■												
Produksi berdasarkan hasil riset									■											
Pemasaran										■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Evaluasi													■				■			
Pembuatan laporan																		■	■	■

F. LAMPIRAN*Lampiran 1***NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA**

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Dian Aristika
- b. NIM / DNI : D22.2011.01143
- c. Fakultas/Program Studi : Kesehatan/D3-Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
- e. Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu
- f. Email : dian_aris11@yahoo.com
- g. No HP : 085727900708
- h. Riwayat Organisasi :

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	HM RMIK	Sie Kominfo	2012 – 2013
2	KSR Unit Udinus	Operasional	2013 - 2012
3	DPM- fkes	Komisi IV	2013 – 2014

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Dian Aristika)

NIM. D22.2011.01143

2. Anggota Pelaksana 1

- a. Nama Lengkap : Eltina Lupitasari Dewi
b. NIM / DNI : D22.2011.01129
c. Fakultas/Program Studi : Kesehatan/D3-Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
d. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam/minggu
f. Email : elupitabob@gmail.com
g. No HP : 085641505153
h. Pengalaman Organisasi :

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	HM RMIK	Sie Humas	2012 – 2013

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Eltina Lupitasari D)

NIM. D22.2011.01129

3. Anggota Pelaksana 2

- a. Nama Lengkap : Muhammad Misbahuddin Arif
b. NIM / DNI : A12.2011.04376
c. Fakultas/Program Studi : Ilmu Komputer/Sistem Informasi
d. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 Jam/minggu
f. Email : Sepatoe_jebot@yahoo.com
g. No HP : 088806017196
h. Pengalaman Organisasi : -

Anggota Pelaksana Kegiatan



(M/Misbahuddin Arif)
NIM. A12.2011.04376

4. Anggota Pelaksana

- a. Nama Lengkap : Erna Setyowati
b. NIM / DNI : B12.2011.01997
c. Fakultas/Program Studi : Ekonomi/Akuntansi
d. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 Jam/minggu
f. Email : Ern_gals10@yahoo.co.id
g. No HP : 085713701350
h. Pengalaman Organisasi : -

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Erna Setyowati)

NIM. B12.2011.01997

Lampiran 5

Peralatan Penunjang

No	Alat	Justifikasi	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
1	Panci kukus	Mengukus waluh dan adonan brownies	2 buah	100.000	200.000
2	Kompore Gas	Mematangkan brownies	1 set	500.000	500.000
3	Mixer	Mencampur semua adonan	2 buah	210.000	210.000
4	Sarung tangan	Agar steril	3 pack	50.000	150.000
5	Pengaduk	Mengaduk adonan	5 buah	5.000	25.000
6	Baskom	Tempat pencampuran adonan	5 buah	15.000	225.000
7	Timbangan	Menimbang bahan baku	1 buah	200.000	200.000
8	Loyang	Mencetak adonan	10 buah	20.000	200.000
10	Blender	Menghaluskan waluh	1 buah	450.000	260.000
11	Nampan	Meniriskan brownies	5 buah	20.000	100.000
12	Pisau	Memotong brownies	3 buah	15.000	45.000
13	Serbet	Melapisi tutup panci	4 buah	5.000	20.000
14	Solet selai	Menyolet selai	6 buah	4.000	24.000
15	Mangkok	Tempat menaruh selai	3 buah	10.000	30.000
16	Parutan keju	Memarut keju	1 buah	5.000	5.000
17	Etalase	Tempat menjajakan brownies	1 set	1.000.000	1.000.000
	Total Biaya				Rp 3.194.000

Bahan Habis Pakai

No	Bahan	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
1	Labu kuning	Bahan utama brownies	3 kg	4.000	Rp 12.000
2	Tepung terigu	Bahan utama brownies	2 kg	7.500	Rp 15.000
3	Gula pasir	Bahan campuran brownies	2,5 kg	10.000	Rp 25.000
4	Telur	Bahan campuran brownies	30 butir	1.700	Rp 51.000

5	Garam	Bahan campuran brownies	20 sdt	3.500	Rp 3.500
6	Mentega	Bahan campuran brownies	2 kg	12.000	Rp 24.000
7	Cokelat dark	Bahan campuran brownies	2,5 kg	15.000	Rp 37.500
8	Coklat bubuk	Bahan campuran brownies	1 kg	10.000	Rp 10.000
9	Baking powder	Bahan campuran brownies	20 sdt	4.000	Rp 10.000
10	Selai nanas	Bahan tambahan brownies	1 kg	6.000	Rp 6.000
11	Selai strawberry	Bahan tambahan brownies	1 kg	6.000	Rp 6.000
12	Selai cokelat	Bahan tambahan brownies	1 kg	7.000	Rp 7.000
13	Keju	Bahan tambahan brownies	1 kg	9.000	Rp 9.000
14	Label kemasan	Penanda pada kemasan	4 lbr	10.000	Rp 40.000
15	Plastik kemasan	Pembungkus produk	2 bgks	7.500	Rp 15.000
16	Mika	Mengemas produk	150 buah	3.500	Rp 525.000
17	Kertas roti	Melapisi brownies	150 buah	250	Rp 37.500
	Total				Rp 833.500

Perjalanan + Lain - lain

No	Kebutuhan	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah(Rp)
1	Survey harga	Mengecek harga bahan	2 orang	50.000	Rp 100.000
2	Beli alat dan bahan	Membeli bahan dan alat	3 orang	50.000	Rp 150.000
	Total				Rp 250.000

No	Kebutuhan	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
1	Pembuatan proposal dan penggandaan	Pengerjaan laporan	4 buah	20.000	Rp 80.000
2	Penggunaan	Pengerjaan laporan	4 buah	20.000	Rp 80.000

	LPJ dan Penggandaan				
3	ATK kertas HVS	Penunjang pembuatan laporan	2 rim	30.000	Rp 60.000
4	Flask Disk	Menyimpan data laporan	1 buah	100.000	Rp 100.000
5	Print	Mencetak file laporan	2 rim	400.000	Rp 400.000
6	Brosur + leaflet	Media promosi	300 lbr +1	1.000	Rp 500.000
7	Komunikasi	Kelancaran berkomunikasi	4 org	150.000	Rp 300.000
8	Biaya Tenaga Kerja	Menggaji karyawan	2 org	200.000	Rp 400.000
9	Sewa camera digital	Mengabadikan kegiatan	1 x 1mggu	150.000	Rp 150.000
10	Print foto	Mencetak foto	100 lbr	3.000	Rp 300.000
	Total				Rp 2.370.000

$$\begin{aligned} \text{Total} &= \text{Rp } 3.194.000,00 + (\text{Rp } 833.500,00 \times 4) + \text{Rp } 250.000,00 + \text{Rp } 2.370.000,00 \\ &= \text{Rp } 8.698.000,00 \end{aligned}$$

Peralatan dapat digunakan minimal 3 tahun. Jika satu minggu produksi dilakukan tiga kali, maka dalam tiga tahun sebanyak = $3 \times 4 \text{ minggu} \times 36 \text{ bulan} = 432$ kali produksi. Sehingga biaya investasi adalah $\text{Rp } 3.194.000,00 : 432 = \text{Rp } 7393,51$ per satu kali produksi di bulatkan menjadi $\text{Rp } 7.000,00$.

Dari komposisi bahan tersebut dapat diperoleh 150 kotak (setiap kotak berisi 1 piece brownies) dengan berat bersih per kotaknya sebesar 100 gram. Harga dasar penjualan Brownies Kukus Pumpkin ini adalah $\text{Rp } 10.000$ per kotak.

Jadi hasil penjualan $150 \times \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 1.500.000,-$. Secara sederhana, modal kerja per produksi adalah (biaya investasi + biaya operasional) = $\text{Rp } 7.000 + \text{Rp } 950.000,00 = \text{Rp } 957.000,00$. Keuntungan dalam setiap produksi = Penjualan – modal kerja = $\text{Rp } 1.500.000 - \text{Rp } 957.000 = \text{Rp } 543.000,00$.

*Lampiran 6***SUSUNAN ORGANISASI**

No.	Jabatan	Nama Anggota
1.	Ketua	Dian Aristika
2.	Sekretaris	Eltina Lupitasari Dewi
3.	Bendahara	Erna Setyowati
4.	Bidang Pemasaran dan Pengemasan	M Misbahuddin Arif

Desain Kemasan Produk



UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dian Aristika
NIM : D22.2011.01143
Program studi : RekamMedis
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul:

BRONKUSPIN (BROWNIES KUKUS PUMPKIN) INOVASI BROWNIES BERBAHAN DASAR LABU KUNING KAYA VITAMIN A.

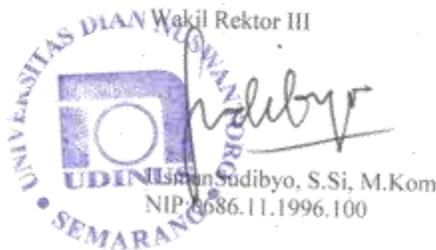
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

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



Semarang, 30 Oktober 2013

Yang menyatakan,



Dian Aristika
NIM: D22.2011.01143