



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
HOME INDUSTRI SUSU “REMPAH”  
UNTUK PENINGKATAN NILAI EKONOMI SARI AMPAS TAHU  
SEBAGAI MINUMAN YANG MENYEHATKAN

BIDANG KEGIATAN:  
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Nur Hikmah	NIM	:	B12.2010.01586
Kurnia Purnamasari	NIM	:	B12.2010.01594
Istina Findi Dewi	NIM	:	B12.2010.01591
Tri Chusni Mubarokah	NIM	:	B12.2010.01537

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG  
2013

**HALAMAN PENGESAHAN  
USUL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : Susu “*RemPah*” Sari Ampas Tahu Sebagai Minuman yang Menyehatkan dan Memberikan Nilai Manfaat Tinggi yang Berbasis Home Industri.
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Nur Hikmah
  - b. NIM : B12.2010.01586
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas : Universitas Dian Nuswantoro
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Ds. Krajan Kulon Rt:01 Rw:11  
Kaliwungu, Kendal / 085 641 671 279
  - f. Alamat e-mail : [ima\\_safara@yahoo.co.id](mailto:ima_safara@yahoo.co.id)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Mahmud, SE, MM
  - b. NIDN : 0604076701
  - c. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Perum Taman Bukit Asri BF 104  
Mangunharjo Tembalang / 081 824 5266
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : **Rp.9.998.000,-**
  - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 08 Oktober 2013

Menyetujui  
Ketua Program Studi

(Yulita Setiawanta, SE, M.si)  
NIP. 0686.11.2000.233

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,

(Usman Sudibyo, S.SI., M.Kom)  
NPP.0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Nur Hikmah)  
NIM. B12.2010.01586

Dosen Pendamping

(Mahmud, SE, MM)  
NIDN. 0604076701

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Daftar Isi .....	iii
Ringkasan .....	iv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar belakang masalah .....	1
1.2 Perumusan masalah .....	1
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	2
1.5 Luaran yang diharapkan .....	2
<b>BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....</b>	<b>3</b>
2.1 Ide Produk .....	3
2.2 Deskripsi Usaha .....	3
2.3 Sumber daya dan peluang usaha .....	4
2.4 Analisis Investasi .....	4
<b>BAB 3 METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>6</b>
3.1 Tahap persiapan .....	6
3.2 Tahap pengolahan .....	7
3.3 Tahap pelaksanaan .....	8
3.4 Tahap pemasaran .....	8
3.5 Evaluasi .....	8
<b>BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN .....</b>	<b>10</b>
4.1 Anggaran biaya .....	10
4.2 Jadwal kegiatan .....	10
Lampiran 1 - Biodata ketua, anggota, dan dosen pendamping .....	11
Lampiran 2 - Justifikasi anggaran .....	17
Lampiran 3 - Susunan anggota dan pembagian tugas .....	19
Lampiran 4 - Surat pernyataan ketua pelaksana .....	20

## RINGKASAN

Saat ini orang-orang cenderung lebih sibuk dengan kegiatan atau pekerjaannya sehingga sering mengabaikan kesehatan kondisi fisik mereka, yang akhirnya akan menurunkan daya tahan tubuh. Hal ini akan mengakibatkan orang-orang lebih mudah terserang berbagai macam penyakit. Salah satu cara untuk mencegah menurunnya kondisi tubuh adalah dengan mengkonsumsi makanan atau minuman yang bergizi sehingga akan meningkatkan daya tahan tubuh. Susu "*RemPah*" merupakan minuman menyehatkan yang terbuat dari sari ampas tahu. Tujuan dari pembuatan Susu "*RemPah*" ini antara lain memanfaatkan ampas tahu sebagai minuman yang memberikan kesehatan, membuka peluang usaha dan menumbuhkembangkan jiwa wirausaha, dan membuat suatu usaha yang berkelanjutan. Susu "*RemPah*" ini akan diproduksi di salah satu tempat tinggal anggota yang berada di jalan sadewa 4 nomor 1 Semarang. Produksi dilakukan setiap hari sabtu dan minggu, dan akan menghasilkan sebanyak 400cup per bulan. Promosi pertama akan dilakukan dilingkungan sekitar kampus. Susu "*RemPah*" yang akan diproduksi ini merupakan salah satu alternatif usaha penjualan minuman yang dapat dinikmati oleh konsumen segala usia. Dengan produksi Susu "*Rempah*" diharapkan akan memberikan nilai tambah bagi masyarakat dari sisi ekonomi dan kesehatan.

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Meningkatnya jumlah ketersediaan ampas tahu saat ini disebabkan semakin menjamurnya *home industry* pembuatan tahu, biasanya ampas tahu, melalui proses fermentasi, hanya dibuat menjadi tempe gembus yang. Permintaan tempe gembus saat ini pun terbatas, sehingga biasanya ampas tahu digunakan sebagai makanan ternak. Padahal kandungan gizi dalam ampas tahu ini cukup tinggi, yaitu 2.47% protein, 3.03% karbohidrat, air mineral dan sedikit lemak.

Ampas tahu yang ternyata mengandung protein cukup tinggi, dapat diolah menjadi produk olahan yang memiliki nilai kandungan gizi yang sama dan dapat dinikmati oleh masyarakat dari semua kalangan. Salah satu bentuk produk olahan yang dapat dihasilkan dari ampas tahu adalah susu. Rasa susu ampas tahu hampir sama dengan susu kedelai. Beberapa manfaat yang didapatkan dengan mengonsumsi susu ampas tahu ini adalah mencegah penyakit diabetes melitus karena ada kandungan protein didalamnya, mencegah terjadinya penyakit jantung koroner didapatkan dari kandungan vitamin E dan isoflavon, serta mengurangi kadar kolesterol tinggi karena mengandung HDL (lemak baik).

Pengembangan produk olahan susu dari ampas tahu perlu dilakukan guna meningkatkan daya guna dan manfaat ampas tahu, dan membuka peluang usaha baru. Melalui program PKM-K ini, kami berusaha membuat usaha baru dalam bidang bisnis minuman kesehatan. Susu "*RemPah*" ini memiliki peluang dalam bersaing dengan produk minuman kesehatan yang lain, karena kemudahan dalam mendapatkan bahan baku, proses pengolahan, serta harga yang terjangkau untuk masyarakat semua kalangan.

### 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalahnya adalah

- a. Bagaimana meningkatkan daya guna dan manfaat ampas tahu agar menjadi produk olahan yang meneyehatkan
- b. Bagaimana mengembangkan peluang usaha produksi susu dari ampas tahu untuk meningkatkan ekonomi masyarakat

### 1.3 Tujuan

Tujuan yang akan dicapai dalam kegiatan ini adalah

- a. Memanfaatkan banyaknya ketersediaan ampas tahu dengan membuat produk olahan susu dari ampas tahu
- b. Menumbuhkembangkan jiwa wirausaha dan kreativitas mahasiswa, membuka peluang usaha bagi masyarakat dan membuat usaha yang berkelanjutan

### 1.4 Manfaat Kegiatan

Manfaat yang didapatkan dari kegiatan ini adalah

- a. Membuka peluang usaha baru bagi masyarakat
- b. Menggali potensi ampas tahu menjadi produk yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat

### 1.5 Luaran yang diharapkan

Luaran yang akan dihasilkan dari kegiatan ini adalah

- ampas tahu yang dibuat menjadi produk olahan susu
- membuka peluang bisnis baru dengan menjual produk hasil olahan ampas tahu menjadi susu
- membuat artikel usaha mengembangkan susu hasil olahan ampas tahu

## BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1 Ide Produk

Ide pembuatan Susu “*Rempah*” ini berasal dari adanya keinginan untuk meningkatkan nilai manfaat dari meningkatnya jumlah ampas tahu yang ada. Selain bisa dimanfaatkan menjadi tempe gembus dan makan ternak, ampas tahu juga dapat diolah menjadi susu. Susu “*RemPah*” dapat memberikan alternatif pilihan minuman bagi konsumen penikmat minuman kesehatan.

Ampas tahu dipilih sebagai bahan dasar pembuatan susu karena ampas tahu tersebut masih memiliki gizi cukup tinggi yang terkandung didalamnya, seperti protein, karbohidrat, air, mineral, vitamin A, B, E dan sedikit lemak. Produk ini akan dikemas dengan tampilan *cup* yang menarik sehingga semua kalangan dapat mengkonsumsinya.

Susu “*Rempah*” akan disajikan dengan hangat dan dingin. Penyajian hangat dan penyajian dingin dilengkapi dengan hiasan float di atasnya. Susu “*Remaph*” dibuat dengan ada 5 pilihan rasa, yaitu original, coklat, strawberry, teh hijau dan jahe. Produk ini akan dijual dengan harga yang terjangkau dan diharapkan mampu bersaing dipasar, sehingga akan terbentuk suatu usaha dengan tingkat keuntungan tinggi.

### 2.2 Diskripsi Usaha

Usaha dibidang minuman Susu “*RemPah*” ini sangat potensial dan diharapkan menjadi usaha baru yang berkelanjutan karena produk yang dihasilkan merupakan salah satu inovasi baru dalam bidang usaha minuman yang bernutrisi dan bergizi tinggi.

Keunggulan yang dimiliki oleh produk Susu “*RemPah*” adalah pemanfaatan ampas tahu yang semakin hari jumlahnya semakin meningkat dan masih rendahnya pemanfaatan ampas tahu. Susu “*Rempah*” diolah dari ampas tahu yang akan disajikan dalam *cup* yang akan dihiasi dengan hiasan float di atasnya.

Susu “Rempah” akan dipasarkan dan dijual dilingkungan sekitar Universitas Dian Nuswantoro. Tidak hanya kalangan mahasiswa saja yang bisa menikmati Susu “Rempah” ini, namun masyarakat luas pun bisa mendapatkan produk ini dengan mudah dan harga terjangkau.

### 2.3 Sumber Daya dan Peluang Usaha

- Sumber daya yang tersedia dalam kegiatan ini adalah
  - Jumlah produksi ampas tahu dari home industri pembuatan tahu
  - Kreativitas dalam pengolahan ampas tahu menjadi susu
  
- Peluang usaha hasil produk dari kegiatan ini adalah
  - Mahasiswa kampus Universitas Dian Nuswantro
  - Masyarakat umum

### 2.4 Analisis Investasi

$$\begin{aligned} \text{Biaya produksi /4bulan} &= \text{Rp } 2.920.000,00 + \text{Rp } 4.722.000,00 + \text{Rp } 700.000,00 + \\ &\quad \text{Rp } 2.600.000,00 \\ &= \text{Rp } 10.527.000,00 \end{aligned}$$

$$\text{Produksi per bulan} = 400 \text{ cup}$$

$$\begin{aligned} \text{Produksi per 4 bulan} &= 400 \text{ cup} \times 4 \text{ bulan} \\ &= 1600 \text{ cup} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penjualan per bulan} &= \text{Jumlah yang diproduksi selama 1 bulan} \times \text{Harga jual} \\ &= 400 \text{ cup} \times \text{Rp } 7.000,00 \\ &= \text{Rp } 2.800.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penjualan per 4 bulan} &= \text{Rp } 2.800.000,00 \times 4 \text{ bulan} \\ &= \text{Rp } 11.200.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP (Harga Pokok Produksi)} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Total produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 10.527.000,00}{1600} \\ &= \text{Rp } 6.597,37 \end{aligned}$$



### Analisis Biaya Manfaat

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan} &= \text{Penerimaan} - \text{Total Biaya Tetap} \\ &= \text{Rp } 11.200.000,00 - \text{Rp } 10.527.000,00 \\ &= \text{Rp } \mathbf{673.000,00}\end{aligned}$$

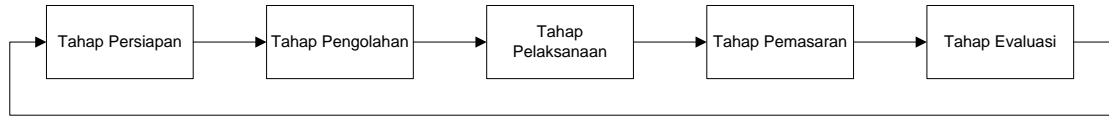
### **BEP (Break Even Point)**

$$\text{BEP} = \frac{\text{Rp } 10.527.000,00}{\text{Rp } 7.000,00} = 1503,8 = 1500 \text{ cup susu}$$

Jadi BEP akan terjadi pada penjualan susu sebanyak **1500 cup** atau pada **minggu ke-13**.

## BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Tahap-tahap dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah



### 3.1 Tahap Persiapan

Tahap persiapan, meliputi:

#### a. Persiapan Tempat

Persiapan tempat meliputi persiapan tempat untuk produksi dan persiapan tempat untuk pemasaran. Persiapan tempat untuk produksi dilakukan di jalan sadewa 4 nomor 1 Semarang. Persiapan untuk pemasaran dilakukan di lingkungan kampus Universitas Dian Nuswantoro.

#### b. Persiapan Peralatan

Peralatan yang dibutuhkan dalam memproduksi Susu “*Rempah*” adalah

- Panci
- Kompor gas
- Tabung gas
- Sendok pengaduk
- Kain saring
- Corong
- Kulkas
- Baskom
- Pisau
- Regulator gas
- Galon

#### c. Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk memproduksi Susu “*RemPah*” adalah

- Ampas Tahu
- Pengental Susu
- Gula Pasir
- Garam
- Air
- Pewarna makanan
- Perasa Esens (coklat, jahe, stroberi, teh hijau)
- Float (ice cream)
- Susu coklat
- Isi ulang gas
- Cup
- Plastik
- Kantong plastik
- Karet gelang
- Sedotan

### 3.2 Tahap Pengolahan

Pengolahan ampas tahu menjadi susu, meliputi:

a. Pengambilan sari ampas tahu

- pilihlah ampas tahu yang masih segar, bersih dari kotoran, berbau normal dan tidak basi
- ampas tahu diencerkan dengan air mendidih dalam panci
- aduk-aduk hingga 15 menit
- ampas tahu diperas dan disaring dengan kain saringan, kemudian tampung air perasanya dalam baskom

b. Pembuatan susu ampas tahu

- Sari ampas tahu yang telah ditampung dalam baskom dipindahkan dalam panci dan dipanaskan
- Tambahkan gula pasir secukupnya
- Campurkan sedikit garam dan tambahkan perasa coklat, jahe, stroberi, atau teh hijau
- Aduk-aduk sampai semua gula larut dalam air susu, kemudian angkat dan sajikan
- Jika akan disajikan dingin, maka susu disimpan dalam lemari es

c. Proses Pengemasan Susu “*Rempah*”

Ada dua cara pengemasan produk “*Rempah*”, yaitu produk dalam kemasan plastik dan kemasan cup.

Untuk produk kemasan plastik:

- Siapkan plastik kemasan
- Masukkan air susu kedalam plastik dengan menggunakan corong
- Tali dengan karet gelang
- Susu siap dipasarkan

Untuk produk kemasan cup:

- Siapkan cup
- Masukkan air susu kedalam cup
- Tambahkan float diatasnya

### 3.3 Tahap Pelaksanaan

#### a. Teknis Pelayanan

Produk Susu “*Rempah*” akan menjangkau semua kalangan masyarakat, yang ditawarkan dengan berbagai rasa dan kemasan yang menarik.

#### b. Distribusi dan Promosi

- Distribusi

Dalam rangka memperluas daerah pemasaran akan digunakan beberapa distributor dan agen memasarkan produk khususnya di lingkungan kampus, sekolah dan menitipkannya ke toko-toko kue, kantin-kantin maupun suplier makanan.

- Promosi

Promosi akan dilakukan dengan membuat

- Pamflet
- Kartu nama
- Brosur
- Jejaring sosial

### 3.4 Tahap Pemasaran

Produk Susu “*RemPah*” ini memiliki segmentasi pasar yang luas dan berbagai kalangan masyarakat sehingga diperlukan beberapa strategi yang tepat untuk dapat bersaing dipasar. Dalam membangun strategi tersebut dibutuhkan *positioning* yang kuat sebagai produk Susu “*RemPah*” yang bermanfaat bagi kesehatan dengan berbagai khasiat yang terkandung didalamnya. secara umum promosi dilakukan dengan berbagai cara diantaranya melalui mulut ke mulut dan media sosial. Bagi masyarakat umum, promosi dilakukan pendekatan secara langsung dengan penyebaran pamflet atau brosur. Pemasaran yang dilakukan dilingkungan kampus dilakukan dengan mengikuti berbagai event yang diselenggarakan oleh kampus yang berkaitan dengan kegiatan bazar terbuka.

### 3.5 Evaluasi

Usaha Susu “*RemPah*” memerlukan kerangka pikir dan aksi tindakan yang cepat profesional dan berwawasan kedepan. Kejelian, responsive, dan antisipatif terhadap perubahan selera pelanggan disertai cara berpikir yang cepat, sistematis

dan bertindak secara profesional dibutuhkan untuk menentukan arah usaha susu yang dibangun dan akan dikembangkan selanjutnya. Kami akan mencoba melakukan kajian ulang terhadap usaha susu yang tengah dilakukan saat ini. Evaluasi akan dilakukan pada setiap tahap dari saat awal proses produksi sampai pemasaran. Evaluasi akan dilakukan terhadap hal-hal teknis dan non-teknis yang masih kurang atau perlu diperbaiki dan ditingkatkan lagi, serta evaluasi terhadap pelayanan pada konsumen.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1 Anggaran Biaya

	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	%
1	Peralatan Penunjang	2.920.000	27.73%
2	Bahan habis pakai	5.907.000	56.11%
3	Perjalanan	700.000	6.64%
4	Lain-lain	1.000.000	9.49%
<b>Jumlah</b>		<b>10.527.000</b>	<b>100%</b>

### 4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan Ke-1				Bulan Ke-2				Bulan Ke-3				Bulan Ke-4			
	Minggu Ke-				Minggu Ke-				Minggu Ke-				Minggu Ke-			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Persiapan																
1.1 tempat																
1.2 peralatan																
1.3 bahan																
2. Pengolahan																
2.1 pengambilan sari ampas tahu																
2.2 pembuatan susu ampas tahu																
2.3 pengemasan																
3. Pelaksanaan																
3.1 Teknis Pelayanan																
3.2 Promosi																
3.3 Distribusi																
4. Pemasaran																
5. Evaluasi																

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota**

**1. Biodata Ketua**

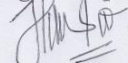
**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Nur Hikmah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	B12.2010.01586
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 14 September 1992
6	E-mail	Ima_safara@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	085641671279

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 1 Krajan Kulon	SMP N 1 Kaliwungu	SMK NU 01 Kendal
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk	1998	2004	2007

Semarang, 08 Oktober 2013



(Nur Hikmah)

**2. Biodata Anggota**

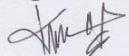
**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Kurnia Purnamasari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	B12.2010.01594
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 15 Juli 1992
6	E-mail	-
7	Nomor Telepon/HP	085876784455

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N Pudak Payung	SMP N 21 Pudak Payung	SMA N 4 Semarang
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk	1998	2004	2007

Semarang, 08 Oktober 2013



(Kurnia Purnamasari)

### 3. Boidata Anggota

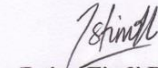
#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Istina Findi Dewi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	B12.2010.01591
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 12 September 1992
6	E-mail	-
7	Nomor Telepon/HP	085726586864

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 2 Kutoharjo Rembang	SMP N 1 Rembang	SMA N 2 Rembang
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk	1998	2004	2007

Semarang, 08 Oktober 2013



(Istina Findi Dewi)

### 4. Boidata Anggota

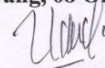
#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Tri Chusni Mubarakah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	B12.2010.01537
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 25 Juli 1992
6	E-mail	-
7	Nomor Telepon/HP	085640015859

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 01 Bandengan Kendal	SMP N 01 Kendal	SMA N01 Kendal
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk	1998	2004	2007

Semarang, 08 Oktober 2013



(Tri Chusni Mubarakah)



## BIODATA DOSEN PENDAMPING

### I. IDENTITAS

Nama Lengkap : Mahmud, SE, MM  
Pangkat/Golongan : Penata Tingkat I/III D  
NIDN : 0604076701  
Jabatan/Fungsional : Lektor  
Fakultas/Program Studi : Ekonomi dan Bisnis / Manajemen  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
Bidang Keahlian : Manajemen Pemasaran  
Alamat/hp : Perum Taman Bukit Asri BF 104 Mangunharjo  
Tembalang / 081 824 5266

### II. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD Negeri Lingga II Semarang, (1980)
2. SMP Negeri 2 Semarang, (1983)
3. SMA Negeri 3 Semarang, (1986)
4. UNDIP Semarang, Fakultas Ekonomi / Manajemen (S1), (1992)
5. STIE IPWI Jakarta, Magister Manajemen (S2), (1996)

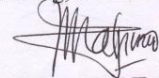
### III. PENGALAMAN PENELITIAN

1. Pengaruh Karakteristik Individu, Pekerjaan, Komitmen, Dan Motivasi Terhadap Kinerja Karyawan Pada Universitas Dian Nuswantoro Semarang, 2007
2. Analisis Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Kemampuan Manajemen, Dan Strategi Bisnis Dalam Peningkatan Kinerja Perusahaan (Studi Pada Usaha Kecil Menengah Di Kawasan Usaha Barito Semarang), 2010 (**Ketua**)
3. **Hibah Bersaing**, Model Penggunaan Teknologi Informasi Perangkat Desa Untuk Rancang Bangun Sistem E-Government Dalam Penyaluran Tenaga Kerja Penduduk Desa Di Propinsi Jawa Tengah, 2010 (**Anggota**)
4. **Hibah Stranas tahun I**, Rancang Bangun Teknologi RFID untuk Optimalisasi Stok dalam Rantai Pasok pada Sistem Distribusi Barang, 2010 (**Anggota**)
5. **Hibah Stanas tahun ke dua**, Rancang Bangun Teknologi RFID untuk Optimalisasi Stok dalam Rantai Pasok pada Sistem Distribusi Barang, 2011, (**Anggota**)
6. Peranan Orientasi Kewirausahaan, Kemampuan Manajemen, Dan Strategi Bisnis Pengusaha Wanita Dalam Peningkatan Kinerja Perusahaan (Studi Pada Usaha Kecil Menengah Batik Di Pekalongan), 2011(**Ketua**)
7. **Hibah Bersaing**, Pengembangan Model Sistem Pelayanan Otomatis Berbasis Teknologi RFID Untuk Optimalisasi Stok Dalam Rantai Pasok pada Sistem Distribusi Barang, 2012 (**Anggota**)

### IV. PENGALAMAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Pengajar Pengenalan Program Komputer Dasar di Akpol, Semarang
2. Pengajar pada Pelatihan Komputer di SMA Negeri I, Semarang
3. Pelatihan BK Online bagi Guru BK SMA/SMK Kabupaten Pati, 2010
4. Pelatihan e-Kospin bagi KUD simpan pinjam di Balatkop Semarang, 2011

Semarang, 8 Oktober 2013

  
(Mahmud, S.E., M.M.)  
NIDN. 0604076701

## LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN

### 1. Peralatan Penunjang

No	Jenis Peralatan	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah (Rp)
1.	Panci	4 Buah	50.000	200.000
2.	Kompom Gas	2 Buah	250.000	500.000
3.	Tabung Gas	2 Tabung	150.000	300.000
4.	Sendok Pengaduk	4 Buah	10.000	40.000
5.	Kain Saring	2 Buah	5.000	10.000
6.	Corong	4 Buah	5.000	20.000
7.	Kulkas	1 Buah	1.500.000	1.500.000
8.	Baskom	2 Buah	20.000	40.000
9.	Pisau	1 Buah	10.000	10.000
10.	Regulator Gas	2 Buah	50.000	100.000
11.	Galon	4 Buah	50.000	200.000
<b>Total Biaya Peralatan Penunjang</b>				<b>2.920.000</b>

### 2. Bahan Habis Pakai

No	Jenis Bahan Habis Pakai	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1.	Ampas Tahu	480 Liter	2.500	1.200.000
2.	Pengental Susu	3 Kg	10.000	30.000
3.	Gula Pasir	35 Kg	15.000	525.000
4.	Garam	4 Bungkus	2.000	8.000
5.	Air	32 Galon	15.000	480.000
6.	Pewarna Makanan:			
	- Coklat	16 Botol	3.000	48.000
	- Hijau	16 Botol	3.000	48.000
7.	- Merah	16 Botol	3.000	48.000
	Esens:			
	- Coklat	16 Botol	5.000	80.000
	- Stroberi	16 Botol	5.000	80.000
8.	- Teh hijau	16 Botol	5.000	80.000
	- Jahe	16 Botol	5.000	80.000
9.	Susu coklat	5 Kaleng	10.000	50.000
10.	Float	10 Kaleng	25.000	250.000
11.	Cup	1200 cup	1.000	1.200.000
12.	Plastik	20 Bendel	5.000	100.000
13.	Kantong Plastik	10 Bendel	7.000	70.000
14.	Karet Gelang			5.000
15.	Sedotan	20 Bendel	5.000	100.000
16.	Isi Ulang Gas	16 Tabung	15.000	225.000
17.	Sewa Tempat Usaha	4 Bulan	200.000	800.000
18.	Cetak brosur	1 Rim	100.000	100.000
19.	Cetak kartu nama	300 Lmbar	100.000	300.000
<b>Total Biaya Bahan Habis Pakai</b>				<b>5.907.000</b>

3. Biaya Perjalanan

No	Jenis Perjalanan	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1.	Pembelian bahan baku dan peralatan	4 Bulan	100.000	400.000
2.	Promosi dan pembagian brosur	3 Bulan	100.000	300.000
<b>Total Biaya Perjalanan</b>				<b>700.000</b>

4. Biaya Lain-lain

No	Jenis biaya lain-lain	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1.	Komunikasi	4 Bulan	200.000	800.000
2.	Duplikasi Laporan	-	-	200.000
<b>Total Biaya Lain-lain</b>				<b>1.000.000</b>

LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ANGGOTA DAN PEMBAGIAN TUGAS

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Nur Hikmah /B12.2010.01586	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengkoordinasian tim</li> <li>• Quality control</li> <li>• Pembelian bahan baku</li> <li>• Pembuatan produk</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• Penjualan</li> <li>• Dokumentasi</li> </ul>
2	Kurnia Purnamasari / B12.2010.01594	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan produk</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• Penjualan</li> </ul>
3	Istina Findi Dewi / B12.2010.01591	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan produk</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• Penjualan</li> </ul>
4	Tri Chusni Mubarakah / B12.2010.01537	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelian bahan baku</li> <li>• Pembuatan produk</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• Penjualan</li> </ul>

# UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELTI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nur Hikmah  
Program studi : Akuntansi-S1  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKM-KEWIRUSAHAAN** saya dengan judul:

Susu "Rempah" Sari Ampas Tahu Sebagai Minuman Yang Menyehatkan dan memberikan Nilai Manfaat Tinggi yang Berbasis Home Industri.

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 sebenarnya.

Mengetahui,

Semarang 22-10-2013

Wakil Rektor III

Yang menyatakan,

  
Usman Sutibyo, S.Si, M.KOM  
NIP.068011.1996.100

  
Nur Hikmah

NIM:B12.2010.01586