



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

Inovais Produk Olahan Tahu - Donat Tahu Nano-Nano

BIDANG KEGIATAN:

PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Navyana Putri Paraesthivyna NIM : B12.2011.01974
Ariefatun Ike Setyani NIM : B12.2011.01982
Esther Laksita Akni NIM : B12.2010.01633

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2013

HALAMAN PENGESAHAN USUL PKM-K

- | | |
|--|---|
| 1. Judul Kegiatan | : Donat Tahu Nano-Nano (Nanas, Tomat, Strawberry) |
| 2. Bidang Kegiatan
(Pilih Salah Satu) | : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
(<input checked="" type="checkbox"/>) PKM-K () PKM-T |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | : |
| a. Nama Lengkap | : Navyana Putri Paraesthivyna |
| b. NIM | : B12.2011.01974 |
| c. Jurusan | : S1 Akuntansi |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : Universitas Dian Nuswantoro |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jl.Kri Dewa Ruci III/05 Rt/Rw : 03/05
Kalibanteng kidul , Semarang Barat.
Hp.085741298940 |
| f. Alamat Email | : navyanaputri17@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis | : 2 orang |
| 5. Dosen Pendamping | : |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Natalisty T.A.H, SE, M.SI |
| b. NIDN | : 06.251259.02 |
| c. Alamat Rumah dan No Tlp/HP | : Jalan Tegalsari Barat 3/111 Rt 04 Rw
11 , Candisari, dan 0818248268 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | : |
| a. Dikti | : Rp 12.058.008,00 |
| b. Sumber lain | : - |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 5 bulan |

Semarang, 17 Oktober 2013

Menyetujui

Ka. Progdik Akuntansi



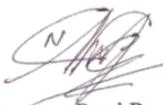
(Yulita Senawanta SE, M.Si)
NPP : 0686.11.2000.233

Wakil Rektor III



(Usman Sudibyo, S.Si., M.Kom)
NPP : 0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana



(Navyana Putri Paraesthivyna)
NIM. B12.2011.01974

Dosen Pendamping



(Natalisty T.A.H, SE, M.Si)
NIDN : 06.251259.02

DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN	iError! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	iii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Program	2
D. Luaran yang diharapkan	2
E. Kegunaan	2
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
A. Prospek Pengembangan Donat Tahu Sebagai Makanan Ringan.....	3
B. Media Pemasaran yang Digunakan	3
C. Strategi Pemasaran yang akan Diterapkan	4
D. Analisa Investasi.....	4
III. METODE PELAKSANAAN	6
A. Anggaran Biaya	3
B. Jadwal Kegiatan.....	3
LAMPIRAN 1 – BIODATA KETUA, ANGGOTA, DAN DOSEN PENDAMPING	7
LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN.....	8
LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ANGGOTA DAN PEMBAGIAN TUGAS.....	11
LAMPIRAN 4 – SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA.....	14

RINGKASAN

Tahu merupakan salah satu makanan yang diminati banyak orang. Tahu dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari China seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Di Indonesia, ketersediaan tahu belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat, sehingga perlu dilakukan inovasi produk olahan makanan ringan dari tahu. Produk makanan ringan dari tahu bisa diolah menjadi donat yang ditambahkan dengan berbagai rasa. Produk ini disebut Donat Tahu Nano-Nano. Donat merupakan makanan yang banyak digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Donat tahu dengan penambahan cita rasa yang beraneka ragam, seperti nanas, tomat, dan strawberry akan membuat penikmatnya tergoda untuk mengkonsumsinya sebagai hidangan ringan maupun sebagai lauk pendamping makan besar. Donat Tahu Nano-Nano memiliki nilai keunggulan, baik dari kualitas gizi makanan sampai nilai ekonominya. Harga yang terjangkau juga membuat produk ini bisa dinikmati oleh masyarakat semua kalangan. Pengolahan produk Donat Tahu Nano-Nano juga dapat digunakan sebagai sarana memberikan pengetahuan dan pengenalan pada masyarakat bahwa tahu dapat diolah menjadi makanan ringan menyehatkan dan dapat menggugah selera. Donat Tahu terbuat dari tahu terbuat dari tahu yang diolah menjadi tepung sehingga menjadi pilihan makanan yang menyehatkan. Dilihat dari prospek usaha, Donat Tahu Nano-Nano dapat dijalankan oleh siapa saja dengan modal yang terbatas. Banyaknya pengusaha tahu juga membuat produk Donat Tahu Nano-Nano ini bisa diproduksi sepanjang tahun, sehingga bisa dijadikan sebagai usaha yang berkelanjutan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari sangat berpengaruh terhadap tingkat kesehatan dan gizi masyarakat. Kualitas makanan bukan terletak pada cita rasanya yang lezat atau penampilannya yang menarik tetapi pada kandungan gizi yang ada. Tubuh manusia memerlukan banyak asupan zat-zat gizi yang cukup banyak, seperti protein, karbohidrat, dan lemak. Unsur-unsur gizi tersebut tidak dapat disediakan secara lengkap dalam satu jenis makanan. Untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia perlu mengkonsumsi jenis makanan atau minuman secara bersamaan dan bervariasi.

Tahu adalah makanan sejenis lauk yang sudah tidak asing lagi di masyarakat. Selain harganya terjangkau dan mudah didapatkan, terdapat pula kandungan protein nabati serta karbohidrat yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Sebagai hasil olahan kacang kedelai, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85% -98%). Dalam tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang), dan paling penting, dengan kandungan sekitar 80% asam lemak tak jenuh tahu tidak banyak mengandung kolesterol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan karena kandungan hidrat arang dan kalorinya yang rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori. Hal ini memungkinkan tahu untuk dikembangkan dan diolah menjadi produk pangan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan, misalnya donat.

Donat merupakan makanan yang banyak digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Jika biasanya tahu disajikan dengan digoreng atau disayur, tahu pun bisa diolah menjadi donat tahu. Donat tahu dengan penambahan cita rasa yang beraneka ragam, seperti nanas, tomat, dan strawberry akan membuat penikmatnya tergoda untuk mengkonsumsinya sebagai hidangan ringan maupun sebagai lauk pendamping makan besar.

Donat Tahu terbuat dari tahu terbuat dari tahu yang diolah menjadi tepung sehingga menjadi pilihan makanan yang menyehatkan. Dari sisi peluang usaha, produk Donat Tahu menjanjikan dan mampu bersaing dengan produk olahan tahu yang lain. Harga yang terjangkau juga membuat Donat Tahu ini bisa dinikmati masyarakat secara luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, maka rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah

- Bagaimana memanfaatkan tahu menjadi suatu produk ekonomi yang inovatif ?
- Bagaimana menciptakan peluang usaha dari donat tahu ?

C. Tujuan Program

Tujuan program yang hendak dicapai adalah

- Menambah nilai ekonomi produk olahan tahu
- Memberikan pengetahuan dan pengenalan pada masyarakat bahwa tahu dapat diolah menjadi makanan ringan donat yang inovatif
- Membuka peluang usaha donat tahu

D. Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dalam kegiatan ini adalah

- a. Produk olahan tahu menjadi Donat Tahu
- b. Membuka usaha pemasaran dan penjualan Donat Tahu

E. Kegunaan

Kegunaan kegiatan ini adalah

- a. Meningkatkan pola kreasi yang inovatif pada mahasiswa dalam menemukan hasil karya yang bermanfaat sekaligus sebagai peluang usaha
- b. Untuk meningkatkan kreatifitas dan pengetahuan pada pengembangan ragam pangan
- c. Memperkenalkan pada masyarakat agar dapat memanfaatkan tahu untuk diolah menjadi produk makanan ringan yang menyehatkan dan bergizi

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Prospek Pengembangan Donat Tahu Sebagai Makanan Ringan

Di balik kelezatannya, tahu menyimpan khasiat medis. Sebuah studi oleh tim medis dari Kanada membuktikan bahwa tahu dapat menurunkan kolesterol jahat dalam tubuh. Studi yang dipublikasikan di *American Journal of Clinical Nutrition* dilakukan pada 55 orang lelaki dan perempuan usia setengah baya yang mengidap kolesterol tinggi. Setelah mengikuti diet sehat, partisan tersebut diikuti pada pola makan beragam, mulai dari kacang almond, tahu, sayuran mentah, dan jenis makanan kedelai lain. Setelah setahun, kolesterol mereka diukur. Hasilnya, mereka yang **mengonsumsi tahu** mengalami **penurunan kolesterol lebih besar** dibanding kelompok pengonsumsi makanan lain. Penurunan ini dapat mencapai 10-20 persen.

Selain menurunkan kolesterol, tahu juga terbukti dapat mencegah kanker payudara. Mereka yang mengonsumsi tahu 25 persen lebih banyak mengalami peningkatan pembentukan estrogen dibanding yang tidak. Tekanan darah mereka juga lebih rendah ketimbang kelompok yang tidak mengonsumsi tahu.

Peluang usaha yang diharapkan akan tercipta cukup tinggi, hal ini dikarenakan belum banyak yang berani untuk menawarkan produk makanan ringan yang berbahan dasar tahu. Untuk itu dengan adanya pemikiran guna memproduksi donat tahu ini diharapkan menambah jenis keanekaragaman yang didapatkan dari bahan tahu ini dan dapat dijadikan peluang usaha yang baru khususnya bagi mahasiswa.

B. Media Pemasaran yang Digunakan

Untuk melangsungkan pemasaran, ada beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk memasarkan produk ini agar lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat. Media ini berupa pemasangan pamflet, spanduk, dan dapat juga dititipkan di toko terdekat atau warung terdekat, dengan mempromosikan untuk penjualan pertama kali menggunakan prinsip beli 3 gratis 1. Atau dengan cara baru yang sudah menjamur yakni melalui media internet.

C. Strategi Pemasaran yang akan Diterapkan

Strategi pemasaran dalam menjalankan produk Donat Tahu ini adalah

- Kebijakan produk
Usaha ini bergerak di bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa donat tahu.
- Kebijakan harga
Harga yang ditawarkan pada konsumen relatif murah dan terjangkau masyarakat
- Kebijakan promosi
Untuk meningkatkan hasil penjualan dibutuhkan sebuah promosi. Bentuk promosi itu di antaranya yakni pemasangan pamflet, spanduk, serta untuk promosi awal dititipkan ke toko atau warung terdekat dengan sistem penjualan beli 3 gratis 1.
- Kebijakan distribusi
Distribusi hasil produksi kepada konsumen dilakukan dengan kerja sama mitra warung atau toko terdekat

D. Analisa Investasi

1. Analisa Pendapatan Dan Keuangan

$$\begin{aligned} \text{Produksi 1 hari} &= 500 \text{ buah} \\ \text{Produksi 1 bulan} &= 500 \times 30 = 15.000 \text{ buah} \\ \text{➤ Pendapatan} &= \text{Jumlah Donat} \times \text{Harga} \\ &= 15.000 \text{ buah} \times 1500 \\ \text{Total Pendapatan} &= \text{Rp } 2.250.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{➤ Keuntungan 4bulan} &= \boxed{\text{Pendapatan} + \text{Total Biaya}} \\ &= 22.500.000 - 10.915.600 \\ &= \text{Rp } \mathbf{11.584.400,00} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{➤ BEP Produksi} &= \boxed{\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Satuan}}} \\ &= \frac{10.915.600,00}{1.500} \end{aligned}$$

$$= 7.277 \text{ (batas produksi untung rugi pada titik nol)}$$

➤ Jangka waktu pengembalian modal

$$= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Keuntungan} \times 1 \text{ bulan}}$$
$$= \frac{10.915.600}{11.584.400}$$
$$= 0,9 \text{ bulan (dalam waktu kurang dari 1 bulan, modal sudah bisa kembali)}$$

➤ Arus Uang Tunai (Cash flow)

$$= \text{Keuntungan} + \text{Total Biaya}$$
$$= 11.584.400,00 + 10.915.600$$
$$= \text{Rp } 22.500.600,00$$

➤ Efisiensi penggunaan modal

$$\frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \times 100\%$$
$$= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \times 100\%$$
$$= \frac{11.584.400}{10.915.600} \times 100\%$$
$$= 0.9\%$$

III. METODE PELAKSAAN

Terdapat 4 tahap dalam pembuatan donat tahu ini, yaitu persiapan alat bahan, pembuatan donat tahu, pengemasan produk dan pemasaran. Dalam setiap tahap selalu ada evaluasi, untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan.

a. Persiapan alat dan bahan

- Timbangan tepung
- Mixser
- Blender
- Wajan cetakan donat
- Tempat adonan
- Nampan/tempat saji
- Kuas kue
- Kompor minyak
- Spatula plastik
- Centong
- Celemek
- Serok/sendok cekung
- Tupperware
- Mika kotak
- Streples
- Isi Strepless
- Gunting
- Tas Kresek

b. Persiapan bahan-bahan

- Tahu
- Tepung terigu
- Susu cair
- Mentega cair
- Ragi instant
- Gula pasir
- Garam
- Baking powder
- Telur ayam
- Margarin
- Nanas
- Kayu manis
- Tomat
- Jeruk lemon
- Strawberry
- Asam sitrun
- Agar-agar bubuk

c. Pembuatan donat

Cara Membuat Selai Nanas :

- Nanas dikupas, kemudian diblender
- Masukkan gula pasir dan kayu manis
- Masak dengan api kecil
- Aduk terus hingga membentuk pasta

Cara Membuat Selai Tomat

- Tempatkan daging tomat dan air matang didalam blender, dan haluskan
- Tempatkan kedalam panci masak dan tambahkan gula
- Panaskan diatas api dengan api sedang hingga kadar airnya berkurang.
- Tambahkan air jeruk lemon sebelum selai tomat diangkar dari api
- Waktu pembuatan lebih kurang 2 jam atau lebih, tergantung banyaknya tomat yang akan dibuat selai.

Cara Membuat Selai Strawberry

- Cincang halus buah strawberry.
- Campur air dan gula pasir, masak selama 10menit dengan suhu 90°
- Kemudian masukkan strawberry, asam sitrun, agar-agar kemudian masak dengan api sedang selama 30-35menit sambil diaduk
- Sementara itu rebus toples sampai panas
- Tuang selai yang panas ke dalam toples yang panas

Cara membuat tahu

- Tahu yang sudah disiapkan terlebih dahulu di cuci dengan air mengalir sampai benar-benar bersih.
- Setelah tahu bersih, segera dilumatkan menggunakan blender sampai halus.
- Siapkan tempat adonan, kocok butir telur dengan sendok saja.
- Lalu masukkan semua bahan diantaranya gula pasir, garam, susu cair, mentega cair, garam, baking powder, terigu termasuk tahu tersebut, lalu aduk rata .
- Campurkan ragi di dalam air lalu aduk rata, dan masukkan dalam adonan. Setelah itu uleni hingga kalis,dan diamkan dalam wadah tertutup sekitar 20 menit hingga adonan kelihatan mengembang.
- Ambil adonan 1 sdm dan masing-masing isikan selai nanas, tomat, strawberry lalu simpan di wadah yang telah ditaburi terigu agar adonannya tidak lengket. Lakukan hingga adonan habis dan diamkan 20 menit hingga bulatan adonannya kelihatan mengembang.
- Sambil menunggu adonan tadi mengembang, segera panaskan wajan cetakan donat kurang lebih 5 menit dengan sedikit mengoleskan mentega cair menggunakan kuas kue.
- Setelah cukup panas ,masukkan adonan $\frac{3}{4}$ ke lubang cetakan yang ada pada wajan cetakan donat tersebut lalu tutup, gunakan dengan api kompor yang kecil agar donat tidak hangus.
- Setelah setengah matang taburi masing-masing donat menurut 3 jenis selai yang di isikan tadi, diantaranya
 - Untuk donat yang berisi selai nanas, taburi dengan parutan keju secukupnya.
 - Untuk donat yang berisi selai tomat, taburi dengan gula halus secukupnya.
 - Dan, untuk donat yang berisi selai strawberry, taburi dengan coklat mesyes lalu tutup kembali cetakan donat tersebut.
- Setelah matang kekuningan, angkat dan sajikan kedalam tempat saji/nampan.

IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	%
1	Peralatan Penunjang	3.980.000,00	36.46%
2	Bahan habis pakai	4.535.600,00	41.55%
3	Perjalanan	1.000.000,00	9.16%
4	Lain-lain	1.400.000,00	12.82%
Jumlah		10.915.600,00	100 %

B. Jadwal Kegiatan

No.	KEGIATAN	BULAN															
		I				II				III				IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan dan Pengadaan Barang	■	■	■													
2.	Uji Coba Pembuatan			■	■	■	■	■	■								
3.	Pembuatan Donat Tahu	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4.	Promusi		■		■	■		■		■	■	■	■	■	■	■	■
5.	Pemasaran				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
6.	Pembuatan Laporan									■	■	■	■	■			
7.	Penyelesaian Laporan akhir													■	■	■	■

VI. LAMPIRAN

6.1 Nama dan Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

- a. Nama : Navyana Putri Paraesthivyna
- b. NIM : B12.2011.01974
- c. Jurusan : Akuntansi
- d. Universitas : Dian Nuswantoro
- e. Alamat dan No HP : Jl. Kri Dewa Ruci III/05 Rt/Rw : 03/05, Kalibanteng
Kidul, Semarang Barat, 085 741 298 940
- f. Email : nudna_iasai@yahoo.com

Ketua Pelaksana



(Navyana Putri Paraesthivyna)

NIM : B12.2011.01974

2. Anggota 2

a. Nama : Ariefatun Ike Setyani
b. NIM : B12.2011.01982
c. Jurusan : Akuntansi
d. Universitas : Dian Nuswantoro
e. Alamat dan No HP : Waru RT07/RW01
f. Email : ai_ariecheniel@yahoo.co.id

Anggota 2



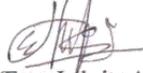
(Ariefatun Ike Setyani)

NIM : B12.2011.01860

3. Anggota 3

- a. Nama : Ester Laksita Akni
b. NIM : B12.2010.01633
c. Jurusan : Akuntansi
d. Universitas : Dian Nuswantoro
e. Alamat dan No HP : Jl.Rorojonggrang Timur Rt/Rw : 05/09, Manyaran,
Semarang, dan 085 786 722 318

Anggota 3



(Ester Laksita Akni)

NIM : B12.2010.01633

6.2 Nama dan Biodata Dosen Pendamping

1. Dosen Pendamping

- a. Nama : Natalisty T.A.H, SE, M.SI
- b. NIDN : 06.251259.02
- c. Alamat dan No HP : Jalan Tegalsari Barat 3/111 Rt 04 Rw 11 ,
Candisari,dan 081 824 8268
- d. Email : Natalisty@gmail.com
- e. Jabatan : Staf Pengajar

Dosen Pendamping



(Natalisty T.A.H, SE,M.SI)

NIDN : 06.251259.02

LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN

1. Peralatan Penunjang

No.	Kebutuhan Investasi	Banyak	Harga	Total Harga
1.	Timbangan tepung	1 buah	200.000,00	200.000,00
2.	Mixer	1 buah	200.000,00	400.000,00
3.	Blender	1 buah	450.000,00	450.000,00
4.	Wajan cetakan donat	4 buah	200.000,00	800.000,00
5.	Tempat adonan	4 buah	50.000,00	200.000,00
6.	Nampan/tempat saji	5 buah	15.000,00	75.000,00
7.	Kuas kue	5 buah	3.000,00	15.000,00
8.	Kompore gas	1 unit	200.000,00	200.000,00
9.	Tabung gas kecil	1 unit	150.000,00	150.000,00
9.	Spatula plastik	4 buah	5.000,00	20.000,00
10.	Centong	4 buah	5.000,00	20.000,00
11.	Celemek	4 buah	15.000,00	60.000,00
12.	Serok/sendok cekung	4 buah	15.000,00	60.000,00
13.	Tupperware	5 buah	120.000,00	600.000,00
14.	Mika kotak	400 buah	2.000,00	800.000,00
15.	Streples	4 buah	10.000,00	40.000,00
16.	Isi Strepleless	10 buah	2.000,00	20.000,00
17.	Gunting	4 buah	5.000,00	20.000,00
18.	Kantong plastik	10 pack	5.000,00	50.000,00
	TOTAL BIAYA PERALATAN PENUNJANG			3.980.000,00

2. Biaya Operasional Per Hari

No.	Kebutuhan	Banyak	Harga	Total Harga
1.	Tahu	80 bungkus	6.000,00	480.000,00
2.	Tepung terigu	14 kg	9.000,00	126.000,00

3.	Susu cair	80 liter	10.000,00	800.000,00
4.	Mentega	8 kg	8.000,00	16.000,00
5.	Ragi instant	7 pak	5.000,00	35.000,00
6.	Gula pasir	15 kg	15.000,00	225.000,00
7.	Garam	8 bungkus	5.000,00	40.000,00
8.	Baking powder	10 pak	5.000,00	50.000,00
9.	Telur ayam	18 kg	16.000,00	288.000,00
10.	Coklat mesyes	8 kg	25.000,00	200.000,00
11.	Keju	8 kg	25.000,00	200.000,00
12.	Strawberry	8 kg	25.000,00	200.000,00
13.	Tomat	8 kg	5.000,00	40.000,00
14.	Asam Sitrun	8 buah	5.000,00	40.000,00
15.	Agar-agar	8 sachet	5.700,00	45.600,00
16.	Nanas	200 buah	6.500,00	1.300.000,00
17.	Air isi ulang	10 galon	15.000,00	150.000,00
18.	Cetak brosur	1 rim	300.000,00	300.000,00
TOTAL BIAYA BAHAN HABIS PAKAI				5.535.600,00

3. Biaya Perjalanan

No.	Jenis kebutuhan	Jumlah	Satuan	Harga/Unit (Rp)	Biaya (Rp)
1	Transportasi pembelian bahan	4	bulan	100.000,00	400.000,00
2	Promosi	4	bulan	150.000,00	600.000,00
TOTAL					1.000.000,00

4. Biaya lain lain

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Dokumentasi kegiatan	400.000,00
2.	Penggandaan laporan	200.000,00
3.	Komunikasi	400.000,00
4.	Konsumsi	400.000,00
TOTAL		1.400.000,00

LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ANGGOTA DAN PEMBAGIAN TUGAS

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Navyana Putri Paraesthivyna / B12.2011.01974	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none">• Pengkoordinasian tim• Quality control• Pembelian bahan baku• Pembuatan produk• Pemasaran• Penjualan• Dokumentasi
2	Ariefatun Ike Setyani/ B12.2011.01982	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan produk• Pemasaran• Penjualan
3	Ester Laksita Akni / B12.2010.01633	Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan produk• Pemasaran• Penjualan

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



6.4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Navyana Putri Paraesthivyna

NIM : B12.2011.01974

Program Studi : Akuntansi-S1

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul: Usaha Server Pulsa (UPS's) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2013 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Semarang, 17 Oktober 2013

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Wakil Rektor Bidang kemahasiswaan,



Isman Sudibyo, S.Si, M.Kom

NIDN.06.061267.01



Navyana Putri Paraesthivyna

NIM. B12.2011.01974