



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**KRISBI 'KERUPUK SINGKONG EBI' –  
Inovasi Jenis Kerupuk dengan Singkong dan Ebi**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan oleh:**

**Prio Pramujio  
Andoko  
Arya Santosa**

**NIM : A12.2012.04589  
NIM : D22.2011.011166  
NIM : B11.2012.02555**

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG**

**2013**

### PENGESAHAN PKM-KARSA CIPTA

1. Judul Kegiatan : Sistem Otomasi Kendali Pintu Perlintasan Kereta  
Api berbasis Sinya DTMF
2. Bidang Kegiatan : PKM-KC
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Yudhi Prayoga
  - b. NIM : E11.2011.00429
  - c. Jurusan : Teknik Elektro-S1
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
  - e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Ds. Sidorejo RT 02 RW 01  
Kec. Brangsong Kab. Kendal
  - f. Alamat email : Yudhiprayoga13@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir, Wisnu Adi prasetyanto, M.Eng
  - b. NIDN : 0692107202
  - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Sri Rejeki Dalam Raya no. 22 Kalibanteng  
Semarang, Jawa Tengah
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. DIKTI : Rp. 12.425.000,-
  - b. Sumber Lain : , -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 28 September 2013

Menyetujui,

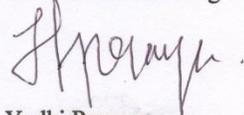
Ketua Program Studi Teknik Elektro-S1

  
Dr. Ir. Dian Retno Sawitri, M.T  
NPP. 0686.11.1993.034

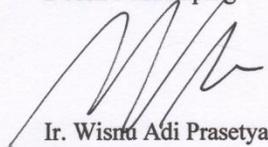
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

  
Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom  
NPP.0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Program

  
Yudhi Prayoga  
NIM. E11.2011.00429

Dosen Pendamping

  
Ir. Wisnu Adi Prasetyanto, M.Eng  
NPP. 0686.11.2000.201

## DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
A.    LATAR BELAKANG.....	1
B.    RUMUSAN MASALAH.....	2
C.    LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	2
D.    MANFAAT .....	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
A.    DESKRIPSI PRODUK .....	3
B.    PELUANG USAHA .....	3
C.    PELUANG PENDAPATAN USAHA.....	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	5
A.    TAHAP PERSIAPAN.....	5
B.    TAHAP PENGOLAHAN .....	6
C.    TAHAP PROMOSI.....	7
D.    EVALUASI.....	7
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN.....	8
A.    ANGGARAN BIAYA .....	8
B.    JADWAL KEGIATAN.....	8
LAMPIRAN 1 – BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PENDAMPING .....	9
LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN .....	15
LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS .....	17
LAMPIRAN 4 – SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA .....	18

## **RINGKASAN**

Singkong merupakan salah satu bahan pangan yang sangat mudah ditemui di Indonesia. Pemanfaatan singkong di Indonesia terutama dalam penggunaan sebagai bahan baku makanan ringan / cemilan sangat sedikit variasinya. Padahal usaha di bidang makanan ringan / cemilan memiliki peluang yang besar. Hal ini dilihat dari tingginya tingkat konsumsi masyarakat. Dilihat dari permasalahan tersebut, maka salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah membuat inovasi pada produk olahan singkong. Kegiatan PKMK ini akan membahas bagaimana cara pemanfaatan bahan baku singkong menjadi produk cemilan yang baru yaitu berupa kerupuk singkong ebi. Dengan adanya produk olahan dari singkong berupa kerupuk Singkong ebi ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternative bagi masyarakat sebagai produk cemilan yang memiliki nilai gizi yang tinggi baik gizi yang berasal dari singkong maupun dari ebi/udang kering. Selain itu dapat meningkatkan nilai ekonomis dari singkong dan dapat menjadi salah satu alternative peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru. Dengan adanya produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomis singkong serta lebih mengoptimalkan penggunaan bahan baku singkong yang sangat melimpah di Indonesia.

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Di Indonesia, salah satu peluang usaha yang masih terbuka lebar adalah usaha di bidang makanan ringan. Hal ini dilihat dari tingginya tingkat konsumsi masyarakat. Namun, penggunaan bahan-bahan yang sering ditemukan di Indonesia dengan kapasitas yang banyak seperti singkong jarang digunakan. Selama ini pemanfaatan produk olahan singkong yang ada cenderung menimbulkan kejenuhan masyarakat dikarenakan kurangnya inovasi dalam kualitas rasa dari produk olahan yang ada selama ini. Untuk itu diperlukannya produk alternative agar dapat memenuhi permintaan masyarakat.

Untuk saat ini ketersediaan singkong di Indonesia sangat melimpah, hingga akhir tahun 2012 saja pihak Kementerian Pertanian mengklaim Indonesia surplus sebanyak 2,37 juta ton singkong. Tetapi jumlah kapasitas singkong yang amat banyak tersebut tidak diimbangi dengan peningkatan jumlah olahan singkong. Hingga saat ini olahan singkong yang ada di pasaran antara lain :

- **Combro** (Olahan singkong dan kelapa yang telah diparut sebagai kulit yang diisi oncom dan kemudian digoreng)
- **Misro** (Memiliki bahan pembungkus yang sama dengan Combro, tapi isiannya menggunakan gula merah)
- **Singkong Keju** (Singkong goreng yang ditaburi dengan parutan keju di atasnya)
- **Gethuk** (Singkong yang dikukus dan dihaluskan kemudian diberi topping parutan kelapa dan gula)
- **Keripik Singkong** (Singkong yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng hingga renyah)
- **Tape** (Singkong rebus yang diberi ragi )
- **Peuyeum** (Singkong yang telah dikukus dan diberi ragi)
- **Colenak** (Tape singkong yang dipanggang dan diberi topping srundeng)

Penulis mencoba membuat produk inovasi baru yang berupa kerupuk singkong ebi yaitu kerupuk yang terbuat dari perpaduan singkong yang telah ditumbuk dengan ebi. Dengan adanya produk olahan dari singkong berupa kerupuk Singkong ebi ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternative bagi masyarakat sebagai produk cemilan yang memiliki nilai gizi yang tinggi baik gizi

yang berasal dari singkong maupun dari ebi/udang kering. Selain itu dapat meningkatkan nilai ekonomis dari singkong dan dapat menjadi satu alternatif peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru.

## B. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

- Bagaimana pengolahan singkong menjadi kerupuk singkong ebi sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis singkong
- Bagaimana cara pemasaran produk cemilan kerupuk singkong ebi sebagai produk baru di masyarakat

## C. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari usaha Kerupuk KRISBI ini adalah

- Menambah variasi jenis kerupuk dengan memanfaatkan singkong dan ebi menjadi produk kerupuk 'KRISBI'
- salah satu peluang usaha yang memiliki prospek yang baik dan dapat meningkatkan kesejahteraan

## D. MANFAAT

Manfaat dari usaha Kerupuk KRISBI ini adalah

- Membangun jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat melihat peluang dan memanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis
- Memanfaatkan singkong sehingga memiliki nilai jual yang tinggi
- Membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ingin menciptakan lapangan kerja

## **BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **A. DESKRIPSI PRODUK**

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki peminat yang banyak. Hampir semua orang mengenal dan menyukai kerupuk. Namun, selama ini kerupuk yang dikonsumsi masyarakat kebanyakan terbuat dari tepung terigu. Penulis mencoba membuat produk inovasi baru yang berupa kerupuk singkong ebi yaitu kerupuk yang terbuat dari perpaduan singkong yang telah ditumbuk dengan ebi.

### **B. PELUANG USAHA**

Peluang usaha dalam pembuatan brownies ketan ini masih terbuka lebar dipasaran. Ada beberapa hal yang bisa membuat brownies ketan hitam ini mampu diterima oleh pasar, diantaranya

- Variasi produk kerupuk yang terbuat dari singkong dan ebi belum ada dipasaran, sehingga akan membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi kerupuk 'KRISBI'.
- Bahan dasar pembuatan kerupuk dari singkong yang sangat mudah sekali didapatkan dipasaran, sehingga membuka peluang pada siapa saja untuk membuka usaha kerupuk 'KRISBI' ini.

### **C. PELUANG PENDAPATAN USAHA**

Usaha brownies memang sudah banyak ditekuni oleh masyarakat, namun mereka belum mengetahui tentang manfaat lain dari brownies selain untuk camilan. Banyak manfaat yang terkandung dalam beras ketan hitam diantaranya adalah dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes karena beras ketan hitam ini rendah kalori. Berikut adalah rincian biaya produksi brownies ketan hitam:

1. Produksi 1 bulan  
1 hari = 50 bungkus  
1 bulan = 1.500 bungkus
2. Penjualan 1 bulan  
1 bungkus = Rp 3.000,00  
1 bulan =  $1.500 \times \text{Rp } 3.000,00 = \text{Rp } 4.500.000,00$

3. Profit 4 bulan

$$4 \times \text{Rp. } 7.500.000,00 = \text{Rp } \mathbf{18.000.000,00}$$

Total profit yang diperoleh

$$\text{Rp } 18.000.000,00 - \text{Rp. } 11.428.500,00 = \mathbf{\text{Rp } 6.517.500,00}$$

Profit 1 bulan

$$\text{Rp } 6.517.500,00 : 4 = \mathbf{\text{Rp } 1.629.375,00}$$

## **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

### **A. TAHAP PERSIAPAN**

- Persiapan tempat pengolahan

Tempat pengolahan produk yang akan digunakan adalah lokasi disekitar kampus Udinus. Hal ini dipilih karena biaya yang murah, biaya sewa sekitar 400-600ribu per bulan, dengan ukuran tempat 3x3 meters.

- Persiapan peralatan

Alat-alat yang digunakan untuk mendukung produksi kerupuk 'KRISBI' ini adalah

- Blender
- Dandang
- Kompor gas
- Pisau
- Kulkas kecil
- Kual stainless
- Timbangan
- Saringan Plastik
- Parutan Besar
- Saringan stainless
- Sendok Penggorengan
- Pengaduk
- Terpal ukuran 3m x 4m
- Lap
- Tabung gas elpiji 3kg
- Alat Press

- Persiapan bahan

rangkaian kegiatan mulai dari pembelian bahan baku berupa singkong yang baik dan segar dari semua varietas singkong yang aman dikonsumsi. Didapat dari petani singkong secara langsung. Selanjutnya bahan baku yang telah diperoleh kemudian disortasi untuk menghilangkan bahan baku yang dianggap kurang baik untuk diolah, misalnya terdapat cacat dan busuk.

- Singkong
- Minyak Goreng
- Tepung Terigu
- Garam
- Ebi/Udang Kering
- Penyedap Rasa
- Bawang Merah
- Gas elpiji 3kg
- Bawang Putih
- Plastik Kemasan 1/4 kg

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan untuk pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan risiko pada saat proses produksi

## B. TAHAP PENGOLAHAN

- Pengolahan awal

Tahapan ini merupakan kegiatan mulai dari proses pengupasan bahan baku, pencucian, pengirisan, hingga bahan baku siap untuk dilakukan pengolahan. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

- a. Menyiapkan alat dan bahan
- b. Mengupas kulit singkong kemudian mencucinya hingga bersih dan direndam dengan air selama 30 menit kemudian ditiriskan.
- c. Mencuci ebi/udang kering hingga bersih kemudian ditiriskan menggunakan saringan kemudian ebi dihaluskan dengan menggunakan blender.
- d. Singkong yang sudah ditiriskan dihaluskan dengan menggunakan parutan besar hingga halus.
- e. Memasukkan singkong, ebi, tepung terigu dan bumbu-bumbu lainnya ke dalam baskom dan dicampurkan hingga merata sehingga membentuk adonan yang dapat dibentuk.
- f. Membentuk adonan singkong tersebut berupa silinder/ persegi panjang.
- g. Mengukus atau merebus adonan tersebut hingga matang (sekitar 1 jam). Setelah matang, diangkat dan ditiriskan. Setelah 1 jam, adonan tersebut dimasukkan ke dalam pendingin sekitar 1 jam hingga mengeras. Hal ini dilakukan untuk mempermudah pengirisan dalam membuat kerupuk.
- h. Setelah mengeras, adonan diiris tipis-tipis dan kemudian dijemur hingga mengering di bawah matahari dengan di alaskan terpal plastic.
- i. Setelah kering, angkat bahan tersebut.
- j. Jadilah kerupuk singkong ebi mentah, kemudian bahan siap memasuki proses akhir.

- Pengolahan akhir

Proses ini dilakukan setelah bahan sudah mengalami proses pengolahan. Langkah-langkah dalam tahap ini antara lain :

- a. Setelah dikeringkan, kerupuk singkong ebi tersebut dapat dikemas dalam bentuk kerupuk mentah atau dapat dikemas dalam bentuk kerupuk siap makan.

- b. Untuk kerupuk siap makan, setelah kering, kerupuk langsung digoreng hingga matang dan renyah. Kemudian langsung dikemas ke dalam plastik kemasan yang ada dan diberi label di setiap kemasan.
- c. Produk siap dipasarkan dalam bentuk mentah maupun matang
- Evaluasi  
Evaluasi akan dilakukan pada saat pembuatan produk sampai pengemasan, sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan.

### C. TAHAP PROMOSI

Promosi dan pemasaran dilakukan dengan beberapa cara yaitu langsung dijual kepada konsumen dan toko-toko yang banyak dikenal masyarakat atau toko-toko yang telah berkompeten dalam bidang pendistribusian makanan serta langsung menuju masyarakat sasaran yang telah ditentukan. Toko sasaran kami adalah diantaranya toko di sepanjang jalan pandanaran yang khusus menjual berbagai macam cemilan dan oleh-oleh, kemudian warung-warung kecil di sekitar kampus udinus, dan sebagainya.

### D. EVALUASI

Tahap evaluasi ini dilakukan untuk mencari kelemahan dan kekurangan yang muncul dalam setiap tahap pelaksanaan.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN

### A. ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	Persen (%)
1.	Peralatan Penunjang	3.960.000	34.48
2.	Bahan habis pakai	5.347.500	46.57
3.	Perjalanan	1.100.000	9.57
4.	Lain-lain	1.075.000	9.36
Jumlah (Rp)		11.482.500	100 %

### B. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan	■				■				■				■			
	tempat																
	peralatan																
	bahan																
	evaluasi																
2.	Pengolahan		■				■				■				■		
	evaluasi																
3.	Promosi			■	■		■	■			■	■			■	■	
4.	evaluasi																

## LAMPIRAN 1

### Biodata Ketua dan Anggota

#### A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Prio Pramujio
2	Jenis Kelamin	Laki laki
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	NIM	A12.2012.04589
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 13-06-1994
6	Email	<a href="mailto:112201204589@mhs.dinus.ac.id">112201204589@mhs.dinus.ac.id</a>
7	No telepon /Hp	087711581196

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 02 Sikayu, Comal	SMP N 1 Comal	SMA N 3 Pekalongan
Jurusan			IPS
Tahun Masuk - Lulus	2000 - 2006	2006 - 2009	2009 - 2012

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah (oral Presentasion)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

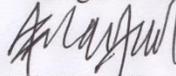
#### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 05-10-2013

Pengusul



Prio Pramujio

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Andoko
2	Jenis Kelamin	Laki laki
3	Program Studi	Rekam Medis
4	NIM	D22.2011.01116
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sukamara 15-03-1993
6	Email	kokopanda@yahoo.co.id
7	No telepon /Hp	

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Mendawai 1	SMP N 1 Sukamara	SMKN Sukamara
Jurusan			Multimedia
Tahun Masuk - Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (oral Presentasion)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

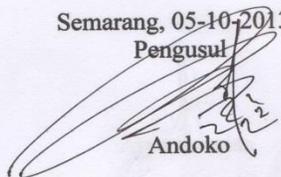
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 05-10-2013

Pengusul

Andoko



A. Identitas diri

Nama Lengkap	Arya Santosa
Jenis Kelamin	Laki laki
Program Studi	Manajemen
NIM	B11.2012.02555
Tempat dan Tanggal Lahir	Sukamara 18-05-1994
Email	211201202555@mhs.dinus.ac.id
No telepon /Hp	085752494744

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Mendawai 1	SMPN 1 Sukamra	SMA N 1 Sukamara
Program Studi			IPS
Tahun Masuk - Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (oral Presentasion)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 05-10-2013

Pengusul

Arya Santosa

**Curriculum Vitae Anggota Peneliti 1**

Identitas Diri

Nama Lengkap (dengan jelas)	Fahri Firdausillah, MCS	L
Jabatan Fungsional	Asisten Ahli	
Jabatan Struktural	-	
NPWP	0686.11.2012.440	
NIDN	0605078601	
Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 5 Juli 1986	
Alamat Rumah	Jl. Dewi Sartika Timur X No. 22 RT 07 RW 05 Kelurahan Sukorejo Gunung Pati	
Nomor Telepon/Fax/HP	02470793727/0243547038	
Alamat Kantor	Jl. Nakula I No. 5 – 11 Semarang 50131	
Nomor Telepon/Faks	(024) 3517261	
Alamat E-mail	fahri.firdausillah@dsn.dinus.ac.id	
Publikasi/terjemahan/terbitan/terbitan yang Telah dihasilkan	S1 = - orang; S2 = - orang; S3 = - orang	
Topik Kuliah yang Diampu	1. Pemrograman Berorientasi Obyek 2. Basis Data 3. Algoritma dan Pemrograman 4. Pemrograman Web	

Rekam Jejak Pendidikan

	S1	S2
Perguruan Tinggi	Univ. Dian Nuswantoro	Universiti Teknikal Malaysia Melaka
Pengantar Ilmu	Teknik Informatika	Teknologi Basis Data
Tahun Masuk – Lulus	2005-2009	2010 – 2012
Skripsi/Thesis	PHP <i>Web Application Framework</i> Berbasis Pola Perancangan MVC Sebagai Perangkat Bantu Pengembangan Web	Improved Data Availability in Mobile Database Using Push Based Synchronization
Pembimbing/Petunjuk	Aris Nurhindarto, M.Kom	Prof. Madya, Norhzhiah Md. Salleh

Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
		Sumber*	Jml (Juta Rp)
2013	Pemanfaatan dan Integrasi Instant Messaging dengan SiAdin Sebagai Media Komunikasi Instan Antar	Universitas Dian Nuswantoro	1,49

	Mahasiswa Dan Dosen Untuk Mengoptimalkan Collaborative Learning.		
2013	Pengembangan mobile database for supporting mobile LMS <i>Mobile Learning Management System Secara Hybrid (Online/Offline)</i> Sebagai Solusi Pengaksesan LMS pada <i>Smartphone</i> dengan Koneksi Terbatas	Penelitian Pemula DIKTI	14

Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
		Sumber*	Jml (Juta Rp)

Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
Pemanfaatan Mobile Database untuk Efektifitas Koneksi pada Mobile LMS	Semantik UDINUS 2011	2011
Review NoSQL: Latar Belakang, Konsep, dan Kritik	Semantik UDINUS 2012	2012
Loose-Coupled Push Synchronization Framework to Improve Data Availability in Mobile Database	CITEE UGM 2012	2012
Sphinx-4 Indonesian Isolated Digit Speech Recognition	TENCON 2012	2012

Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan/Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
CITEE UGM 2012	Loose-Coupled Push Synchronization Framework to Improve Data Availability in Mobile Database	UGM - 2012

Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 tahun terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				

H. Pengalaman Perolehan HKI dalam 5 – 10 tahun terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	No P/ID
	-----			

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik. Rekayasa Sosial lainnya dalam 5 tahun terakhir

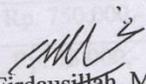
No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial lainnya yang telah diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
	-----			

J. Penghargaan yang pernah diraih dalam 10 tahun terakhir (dari Pemerintah, Sosial, Institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
	-----		

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikonya.

Semarang, 21 Oktober 2013  
 Anggota Tim Peneliti,

  
 Fahri Firdausillah, MCS  
 NIDN. 0605078601

PERALATAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
a. Blender	1 buah	Rp. 200.000,-	Rp. 200.000,-
b. Kulkas gas	1 buah	Rp. 200.000,-	Rp. 200.000,-
c. Kulkas esol	1 buah	Rp. 750.000,-	Rp. 750.000,-
d. Timbangan	1 buah	Rp. 75.000,-	Rp. 75.000,-
e. Paman besar	1 buah	Rp. 150.000,-	Rp. 150.000,-
f. Bekas besar	3 buah	Rp. 45.000,-	Rp. 135.000,-
g. Dandang	2 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 600.000,-
h. Kulkas	2 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 600.000,-
i. Pisau	3 buah	Rp. 20.000,-	Rp. 60.000,-
j. Kual stainless	3 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 900.000,-
k. Saringan Plastik	3 buah	Rp. 15.000,-	Rp. 45.000,-
l. Saringan stainless	3 buah	Rp. 25.000,-	Rp. 75.000,-

## LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN

### 1. Peralatan Penunjang

PERALATAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
a. Blender	1 buah	Rp. 250.000,-	Rp. 250.000,-
b. Kompor gas	1 buah	Rp. 250.000,-	Rp. 250.000,-
d. Timbangan	1 buah	Rp. 100.000,-	Rp. 100.000,-
e. Parutan Besar	1 buah	Rp. 350.000,-	Rp. 350.000,-
f. Baskom besar	4 buah	Rp. 50.000,-	Rp. 200.000,-
g. Dandang	2 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 600.000,-
h. Kukusan	2 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 600.000,-
i. Pisau	4 buah	Rp. 20.000,-	Rp. 80.000,-
j. Kualiti stainlees	2 buah	Rp. 300.000,-	Rp. 600.000,-
k. Saringan Plastik	4 buah	Rp. 15.000,-	Rp. 60.000,-
l. Saringan stainles	3 buah	Rp. 25.000,-	Rp. 75.000,-
m. Sendok Penggorengan	3 buah	Rp. 40.000,-	Rp. 120.000,-
n. Pengaduk	3 buah	Rp. 15.000,-	Rp. 45.000,-
o. Terpal ukuran 3 x 4 mtr	1 buah	Rp. 250.000,-	Rp. 250.000,-
q. Tabung Gas Elpiji 3kg	1 buah	Rp. 130.000,-	Rp. 130.000,-
r. Alat press (pengemasan)	1 buah	Rp. 250.000,-	Rp. 250.000,-
<b>JUMLAH</b>			<b>Rp 6.380.000-</b>

### 2. Bahan Habis Pakai

URAIAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
a. Singkong	150 kg	Rp. 7.000,-/kg	Rp. 1.050.000
b. Tepung Terigu	40 kg	Rp. 15.000,-/kg	Rp. 600.000,-
c. Ebi/Udang Kering	25 kg	Rp. 40.000,-/kg	Rp. 1.000.000,-
d. Bawang Merah	8 kg	Rp. 20.000,-/kg	Rp. 160.000,-
e. Bawang Putih	6 kg	Rp. 25.000,-/kg	Rp. 150.000,-

f. Minyak Goreng	30 kg	Rp. 17.000,-/kg	Rp. 510.000,-
g. Garam	10 bks	Rp. 5.000,-/bks	Rp. 50.000,-
h. Penyadap Rasa	25 bks	Rp. 500,-/bks	Rp. 12.500,-
i. Gas elpiji 3kg	8 x isi ulang	Rp. 15.000,-/tabung	Rp. 120.000,-
j. Plastik Kemasan 1/4 kg	4 kg	Rp. 30.000,-/kg	Rp. 120.000,-
k. Isi ulang air galon	5 galon	Rp 15.000,00	Rp 75.000,-
s. Kardus karton	100 lembar	Rp 15.000,00	Rp 1.500.000
<b>JUMLAH</b>			<b>Rp. 1.832.500,-</b>

### 3. Perjalanan

No	Jenis Perjalanan	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah (Rp)
1.	Pembelian bahan baku dan peralatan	4 Bulan	120.000	500.000
2.	Promosi, pembagian brosur, dan komunikasi	4 Bulan	150.000	600.000
<b>Total Biaya Perjalanan</b>				<b>1.100.000</b>

### 4. Lain-lain

No	Jenis biaya lain-lain	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1.	Dokumentasi	4 Bulan	200.000	500.000
2.	Duplikasi Laporan	-	-	200.000
3.	Pembuatan label	-	-	175.000
4.	Cetak brosur	1rim	-	200.000
<b>Total Biaya Lain-lain</b>				<b>1.075.000</b>

**LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS**

<b>No</b>	<b>Nama /NIM</b>	<b>Program Studi</b>	<b>Bidang Ilmu</b>	<b>Alokasi Waktu (jam/minggu)</b>	<b>Uraian Tugas</b>
1	Prio Pramujio / A12.2012.04589	Sistem Informasi	Komputer	20 jam/minggu	Memimpin Semua Kegiatan
2	Andoko / D22.2011.01116	Rekam Medis	Kesehatan	20 jam/minggu	Pembukuan
3	Arya Santosa / B11.2012.02555	Manajemen	Ekonomi	20 jam/minggu	Mengelola Keuangan
4	Semua Anggota	Semua	Produksi	20 jam/minggu	Proses Produksi
5	Semua Anggota	Semua	Pemasaran	20 jam/minggu	Proses Pemasaran

# UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELTI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prio Pramujio  
Program studi : Sistem Informasi  
Fakultas : Ilmu Komputer

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

**KRISBI 'KERUPUK SINGKONG EBI'** Renyah, Gurih, Enak Sekali

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2013 **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

  
Usman Sudibyo, S.Si, M.KOM  
NIP.0686.11.1996.100

Semarang 05-10-2013

Yang menyatakan,

  
Prio Pramujio

NIM:A12.2012.04589