



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

TORTILA PIS'JA

BIDANG KEGIATAN :

PKM – KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Novi Alistantiya	NIM : D22.2011.01147
Marlin Waility	NIM : D11.2011.01329
Erliana Ima Suprapti	NIM : D11.2011.01316
Yuanika Permata Dewi	NIM :D11.2011.01264

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2013

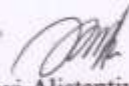
HALAMAN PENGESAHAN
USUL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Tortila Pis'Ja
2. Bidang Kegiatan : (√) PKM - K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Novi Alistantiya
 - b. NIM : D22.2011.01147
 - c. Jurusan : D3 - Rekam Medis
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Dsn. Karang salam Rt 02/ Rw 02, Ds. Reksosari, Kec. Suruh, Kab. Semarang, 085753448384
 - f. Alamat Email : novialistantiya@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Agung Sedayu, SE, MM
 - b. NIDN : 0621058105
 - c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Jl. Pramuka no. 1
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 8.078.000,-
 - b. Sumber Lain : Rp.....,-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan


Semarang, 22 Oktober 2013



Ketua Pelaksana Kegiatan


(Novi Alistantiya)
NIM. D22.2011.01147

Dosen Pembimbing


(Agung Sedayu, SE, MM)
NIDN. 0621058105

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
RINGKASAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran Yang Diharapkan.....	2
1.5 Manfaat.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	4
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	5
3.1 Rancangan Produk Dan Uji Coba Produk	5
3.2 Survei Lapangan	5
3.3 Pembuatan Produk Dan Desain Label	5
3.4 Pemasaran Dan Penjualan Produk.....	5
3.5 Evaluasi Produk.....	5
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	6
4.1 Biaya.....	6
4.2 Jadwal Kegiatan.....	6
LAMPIRAN	7
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota Pelaksana	8
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Dana.....	12
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	14
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	15
Lampiran 5. Tahap Produksi Tortila Pis'Ja	16
Lampiran 6. Gambar Produksi Tortila Pis'Ja	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Label Produk Tortila Pis'Ja	5
---	---

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Biaya	7
Tabel 2. Jadwal Kegiatan.....	7

RINGKASAN

Bisnis Tortila Pis'Ja adalah bisnis yang berjalan di bidang kuliner. Tortila Pis'Ja menggunakan sumber daya utama pisang dan jahe yang kaya akan nutrisi dan memiliki khasiat mencegah timbulnya masalah pencernaan, masuk angin dan membantu menetralkan tekanan darah bagi penderita hipertensi. Olahan makanan berbahan dasar buah pisang dan obat herbal jahe kedalam bentuk camilan ini akan lebih praktis dan mempermudah dikonsumsi untuk semua kalangan karena rasanya yang crispy dan harganya yang terjangkau.

Tujuan yang ingin dicapai dari bisnis Tortila Pis'Ja adalah memperoleh penghasilan serta laba, memanfaatkan pisang dan jahe yang kaya nutrisi, membuka lapangan kerja baru, melatih kemampuan membangun suatu bisnis, dan menciptakan kuliner baru.

Metode yang digunakan dalam pembuatan usaha ini melalui beberapa tahapan yaitu tahap persiapan, tahap produksi, tahap pengemasan dan pemasaran. Setelah tahap – tahap tersebut terlaksanakan, dilakukan tahap evaluasi yang berguna untuk mengetahui dan kemudian memperbaiki apabila ada kekurangan atau kesalahan yang terjadi pada proses pembuatan Tortila Pis'Ja ini.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) adalah pohon jenis Terna (pohon dengan batang yang lunak dan tidak berkayu) dari suku *Musaceae* dengan batang yang kuat dan daun - daun yang besar memanjang dan berwarna hijau tua. Pisang merupakan buah dengan sumber gizi yang hampir sempurna karena pisang mengandung nutrisi enam yaitu: air, gula, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dan berkat tingginya nilai gizi yang dikandungnya, maka pisang menjadi makanan penting (pokok) bagi banyak orang^[1].

Jahe (*Zingiber officinale*), adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah - rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggebung di ruas - ruas tengah. Memiliki rasa dominan pedas yang disebabkan adanya senyawa keton bernama zingeron. Jahe banyak dimanfaatkan masyarakat untuk menghangatkan badan saat musim dingin atau saat masuk angin, serta banyak digunakan di dapur untuk bumbu masakan. Selain itu kandungan gingerol yang terdapat dalam jahe mampu mencegah penggumpalan darah sehingga mencegah tersumbatnya pembuluh darah, penyebab utama stroke dan serangan jantung^[2].

Pisang dan jahe merupakan tanaman yang telah dikenal dan tumbuh disekitar masyarakat selama ratusan tahun. Kandungan yang terdapat dalam pisang ada 3 jenis gula alami yaitu glukosa, sukrosa, dan fruktosa yang membuat pisang memiliki kekuatan untuk memberikan energi yang besar bagi konsumennya. Pisang juga mempunyai khasiat untuk memerangi depresi, memberikan efek positif pada otak, mengatasi efek mabuk, melindungi dari diabetes, kanker ginjal, osteoporosis, dan kebutaan. Sedangkan kandungan yang ada didalam jahe adalah minyak atsiri zingiberena (zingirona), zingiberol, bisabolena, kurkumen, gingerol, filandrena, dan resin pahit, dimana salah satunya gingerol mampu mencegah penggumpalan darah sehingga mencegah tersumbatnya pembuluh darah, penyebab utama stroke, dan serangan jantung.

Selain khasiat yang dimiliki sendiri oleh jahe dan pisang, kedua bahan tersebut juga dapat mencegah timbulnya masalah pencernaan karena pisang kaya akan pectin yang membantu melembutkan senyawa racun dan logam berat dari tubuh sehingga tidak terjadi sembelit dan jahe mengandung enzim protease dan lipase, yang masing - masing mencerna protein dan lemak.

Banyak masyarakat yang memanfaatkan pisang sebagai bahan olahan makanan misalnya kripik pisang, sale pisang, dan roti pisang. Terdapat juga olahan jahe seperti *wedang ronde*, sekoteng, bandrek ataupun minyak jahe yang dipakai sebagai obat. Banyak yang beranggapan bahwa pisang itu terlalu lembut, manis dan enek, sehingga masyarakat ada yang suka ada yang tidak. Begitu pula dengan jahe, ada masyarakat yang menyukainya ada juga yang tidak karena alasan bau nya yang menyengat.

Saat ini sudah seharusnya masyarakat membeli makanan yang tidak hanya mementingkan rasa yang enak dan bentuk yang menarik, tetapi juga harus memikirkan kandungan nutrisi, gizi serta khasiat yang terkandung dalam makanan yang mereka konsumsi. Untuk itu kami akan membuat olahan makanan yang berbahan baku dari pisang dan jahe dalam bentuk dan kemasan yang berbeda, supaya masyarakat yang semula tidak menyukai kedua bahan tersebut dapat menikmatinya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas adalah:

- 1) Bagaimana mengolah pisang dan jahe menjadi Tortila Pis'Ja yang memiliki nilai jual, bergizi serta bermanfaat dalam mencegah masalah pencernaan ?
- 2) Bagaimana memperkenalkan Tortila Pis'Ja kepada masyarakat ?

1.3 Tujuan

Tujuan yang dicapai dari bisnis Tortila Pis'Ja ini, yaitu:

- 1) Memperoleh penghasilan serta laba
- 2) Memanfaatkan dan mengolah pisang dan jahe yang banyak tumbuh disekitar masyarakat
- 3) Melatih kemampuan berkerjasama dalam membangun suatu bisnis
- 4) Menciptakan kuliner baru
- 5) Menjalankan bisnis yang merupakan bisnis yang akan berkelanjutan

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Hasil jadi yang diharapkan produsen dari usaha produksi pisang dan jahe menjadi Tortila Pis'Ja ini adalah :

- 1) Memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang sehat
- 2) Pemanfaatan yang baik dalam mengolah pisang dan jahe
- 3) Meningkatkan nilai jual beli pisang dan jahe dalam masyarakat
- 4) Menciptakan lapangan pekerjaan baru

1.5 Manfaat

Manfaat yang akan diperoleh dari bisnis Tortila Pis'Ja ini dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai pembuktian atas rencana bisnis yang ingin dijalankan dalam kehidupan nyata, menjadikan peluang usaha dan memperoleh profit, meningkatkan pengetahuan dan kreatifitas serta inovasi mahasiswa dalam berwirausaha.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu pilihan makanan ringan yang sehat dan tidak berbahaya, dapat lebih membudidayakan pisang dan jahe, mengenalkan bahwa pisang dan jahe dapat dijadikan makanan ringan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA



Gambar 1. Label Produk Tortila Pis'Ja

Bisnis pisang dan jahe dibidang makanan ringan ini menjadi peluang usaha yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi lebih besar lagi. Produk ini adalah kombinasi antara kreatifitas dan inovasi untuk membuat makanan ringan. Keunikan atau keunggulan produk Tortila Pis'Ja adalah penggunaan bahan baku alami yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh,

Berdasarkan survei yang didapat meskipun sudah ada banyak makanan yang terbuat dari pisang dan jahe yang beredar disekitar masyarakat, Tortila Pis'Ja masih memiliki peluang yang besar untuk dijalankan sebagai bisnis kuliner mengingat belum ada yang memasarkannya dan mengingat banyak sekali masyarakat yang suka mengkonsumsi makanan ringan (camilan). Jenis usaha Tortila Pis'Ja merupakan jenis usaha yang akan berjalan dibidang usaha kuliner dalam lingkup usaha rumahan / *home industry*. Semua proses dimulai dari memperoleh bahan dan peralatan penunjang produksi hingga proses pemasaran dilakukan dirumah.

Sumber daya yang sudah ada, yaitu : bahan baku alami dan pengolah Tortila Pis'Ja adalah mahasiswi Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro.

Peluang segmentasi pasar yang dibidik adalah :

- 1) Masyarakat umum untuk semua golongan
- 2) Mahasiswa / mahasiswi Universitas Dian Nuswantoro

Usaha Tortila Pis'Ja ini merupakan usaha kuliner yang menggunakan bahan alami kaya nutrisi, sehingga sudah pasti camilan ini baik dan tidak berbahaya untuk dikonsumsi.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Rancangan produk dan Uji coba produk

Dalam tahapan ini rancangan produk dibuat dan disesuaikan dengan kemasan dan logo produk. Melakukan uji coba dengan menggunakan komposisi bahan yang tepat agar Tortila Pi'Ja ini mempunyai cita rasa yang pas.

3.2 Survei lapangan

Tahapan ini merupakan tahapan dimana kita mencari tempat penjualan yang strategis dan banyak pengunjung, serta membagikan sampel gratis kepada beberapa orang pengunjung serta meminta pendapat tentang produk yang sudah dibuat.

3.3 Pembuatan produk dan desain label

Tahap pembuatan produk dilaksanakan oleh semua anggota kelompok dengan mengolah bahan – bahan utama dengan baik dan benar.

Tahap pembuatan desain label dilakukan dengan mencari ide semenarik mungkin supaya dapat menarik minat pelanggan melalui tampilannya. Desain label produk ini ada 2 macam yaitu ukuran 8 x 7 cm dan 15 x 10 cm.

3.4 Pemasaran dan penjualan produk

Pemasaran dilakukan pada minggu pertama, terutama untuk masa pengenalan (promosi), memasuki minggu kedua sudah dilaksanakan penjualan produk ke masyarakat.

3.5 Evaluasi produk

Evaluasi produk, adalah tahapan terakhir setelah produk dipasarkan dan digunakan untuk mengetahui apakah produk tersebut banyak dikonsumsi oleh konsumen dan mengetahui jumlah penjualan.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Biaya

Dana yang dibutuhkan dalam proses produksi (termasuk alat penunjang dan bahan) :

Dana dari Dikti : Rp. 8.078.000,- Dana dari pihak luar :

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	Rp. 2.423.000,00
2	Bahan habis pakai	Rp. 4.039.000,00
3	Transportasi	Rp. 808.000,00
4	Komunikasi, Biaya Tenaga Kerja	Rp. 808.000,00
Jumlah		Rp. 8.078.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan bisnis ini berlangsung selama 4 bulan yang dibagi perminggu mulai bulan November – Februari.

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Persiapan bahan	■	■														
2	Persiapan peralatan	■	■														
3	Produksi			■	■	■	■										
4	Promosi							■	■	■	■						
5	Pemasaran							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6	Evaluasi				■			■	■			■	■			■	■

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Novi Alistantiya
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	D3-Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
4	NIM	D22.2011.01147
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 09 Januari 1994
6	E-mail	novialistantiya@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	085753448384

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Medayu 01 Suruh	SMP Negeri 3 Suruh	SMK Telekomunikasi Tunas Harapan Salatiga
Jurusan	-	-	Multimedia
Tahun Masuk – Lulus	1999 - 2005	2005 – 2008	2008- 2011

C. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	PERS Udinus	Anggota	2011 – 2012

D. Pertemuan Ilmiah

- Pelatihan Program Kreatifitas Mahasiswa 2013
- Seminar Penanggulangan bencana dari BPBD 2012

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Novi Alistantiya)
D22.2011.01147

A. Identitas Diri Anggota I

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Marlin Waility
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4	NIM	D11.2011.01329
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Waikabubak, 09 April 1992
6	E-mail	lyn.aja56@yahoo.com
7	Nomor Telepon / HP	085740724772

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Katolik	SMP Kristen	SMA Kristen
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk – Lulus	1999 - 2005	2005 – 2008	2008- 2011

C. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	Rumah Sahabat	Anggota	2012 – 2013

D. Pertemuan Ilmiah

- Pelatihan Program Kreatifitas Mahasiswa 2013

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Marlin Waility)

D11.2011.01329

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Erliana Ima Suprapti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4	NIM	D11.2011.01316
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 16 Oktober 1993
6	E-mail	nana.erliana@ymail.com
7	Nomor Telepon / HP	085741099040

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD 3 Balun	SMP 3 Cepu	SMA N 1 Cepu Blora
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk – Lulus	1999 - 2005	2005 – 2008	2008- 2011

C. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	Rumah Sahabat	Anggota	2012 – 2013

D. Pertemuan Ilmiah

- Pelatihan Program Kreatifitas Mahasiswa 2013

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Erliana Ima Suprapti)

D11.2011.01316

A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Yuanika Permata Dewi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4	NIM	D11.2011.01264
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Grobogan, 01 Juni 1993
6	E-mail	nikapermata@rocketmail.com
7	Nomor Telepon / HP	089609265285

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Sumberpitu Cepu	SMP N 1 Cepu Blora	SMA N 1 Cepu Blora
Jurusan	-	-	
Tahun Masuk – Lulus	1999 - 2005	2005 – 2008	2008- 2011

C. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	OSIS SMP N 1 Cepu Blora	Anggota	2005 - 2007
2	Rumah Sahabat	Anggota	2012 – 2013

D. Pertemuan Ilmiah

- Pelatihan Program Kreatifitas Mahasiswa 2013

Anggota Pelaksana Kegiatan



(Yuanika Permata Dewi)

D11.2011.01264

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
Pisau	Untuk mengiris	5	Rp. 6.000,00	Rp. 30.000,00
Baskom	Untuk tempat adonan basah	5	Rp. 40.000,00	Rp. 200.000,00
Nampan	Tempat adonan kering	5	Rp. 40.000,00	Rp. 200.000,00
Tampah	Untuk menjemur adonan	10	Rp. 10.000,00	Rp. 100.000,00
Wajan	Untuk menggoreng adonan kering	2	Rp. 140.000,00	Rp. 280.000,00
Panci	Untuk merebus pisang	2	Rp. 75.000,00	Rp. 150.000,00
Serokan	Untuk menggoreng adonan	2	Rp. 20.000,00	Rp. 40.000,00
Cutik	Untuk menggoreng adonan	2	Rp. 8.000,00	Rp. 16.000,00
Ember	Untuk mencuci pisang	5	Rp. 15.000,00	Rp. 75.000,00
Kompas gas + regulator	Untuk memasak	2 set	Rp. 250.000,00	Rp. 500.000,00
Mikser	Untuk menghaluskan pisang	1	Rp. 300.000,00	Rp. 300.000,00
Blender	Untuk menghaluskan jahe	1	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
Timbangan	Untuk menimbang tepung	1	Rp. 100.000,00	Rp. 100.000,00
Straples	Untuk men-straples plastic	3 buah	Rp. 17.000,00	Rp. 51.000,00
Kain lap	Untuk mengelap	5	Rp. 6.200,00	Rp. 31.000,00
Alat Pemipih	Untuk memipihkan adonan	1	Rp. 200.000,00	Rp. 200.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 2.423.000,00

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
Pisang Muda	Bahan utama adonan	20 tunden	Rp. 55.000,00	Rp. 1.100.000,00
Garam	Bumbu tambahan	1 bungkus	Rp. 10.000,00	Rp. 10.000,00
Jahe	Bahan utama adonan	10 kg	Rp. 40.000,00	Rp. 400.000,00
Gula pasir	Bahan utama adonan	20 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 300.000,00
Perasa makanan	Bumbu tambahan	2 bungkus	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
Tepung maizena	Bahan utama adonan	5 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 75.000,00
Bawang putih	Bahan utama adonan	2 kg	Rp. 20.000,00	Rp. 40.000,00
Minyak goreng	Untuk menggoreng	10 liter	Rp. 15.000,00	Rp. 150.000,00
Toples	Untuk membungkus	100 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 1.000.000,00
Kantong plastik 1 kg	Untuk membungkus produk	1 pak	Rp. 15.000,00	Rp. 15.000,00
Kantong plastik hitam	Untuk membungkus produk	2 pak	Rp. 20.000,00	Rp. 40.000,00
Kardus	Untuk mengepak produk jumlah banyak	100	Rp. 3.000,00	Rp. 300.000,00
Isi straples	Untuk men-straples	2 pak	Rp. 5.000,00	Rp. 10.000,00

	kemasan produk			
Lakban	Untuk mengelem kardus	1 buah	Rp. 15.000,00	Rp. 15.000,00
Tisu	Untuk mengelap	1 pak (besar)	Rp. 30.000,00	Rp. 30.000,00
Tabung gas	Untuk memasak	2	Rp. 162.000,00	Rp. 324.000,00
Brosur + Label	Untuk ditempel dalam kemasan produk	1 rim		Rp. 200.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 4.039.000,00

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Biaya per bulan (Rp)	Biaya total (Rp)
Transportasi	Mengantar produk ke distributor, atau ke pihak pemesan	4 bulan	Rp. 202.000,00	Rp. 808.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 808.000,00

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Biaya per bulan (Rp)	Biaya total (Rp)
Komunikasi	Untuk membayar tagihan telepon	4 bulan	Rp. 60.000,00	Rp. 240.000,00
Biaya tenaga kerja	Untuk membayar tenaga kerja	3 orang	Rp. 189.333,00	Rp. 568.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 808.000,00
Total (Keseluruhan)				Rp.8. 078.000,00

Jika satu minggu produksi dilakukan dua kali, maka dalam tiga tahun sebanyak = 2×4 minggu $\times 36$ bulan = 288 kali produksi. Sehingga biaya investasi adalah $\text{Rp } 2.423.000 : 288 = \text{Rp } 8.413,19$ per satu kali produksi di bulatkan menjadi $\text{Rp } 8.500,-$

Harga penjualan Tortila Pis'Ja ini adalah $\text{Rp } 10.000$ /kemasan plastik. Jadi hasil penjualan per bulan $200 \times \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 2.000.000,-$ per bulan. Secara sederhana, modal kerja per produksi adalah (biaya investasi + biaya operasional) = $\text{Rp } 8.500 + \text{Rp } 1.816.000,- = \text{Rp } 1.824.500,-$. Keuntungan kemasan plastik = Penjualan – modal kerja = $\text{Rp } 2.000.000 - \text{Rp } 1.816.000,- = \text{Rp. } 184.000,-$

Kemasan toples dengan harga $\text{Rp } 20.000$ /kemasan. Jadi $150 \times \text{Rp } 25.000 = \text{Rp } 3.750.000,-$. Modal per produksi (biaya investasi + biaya operasional) $\text{Rp } 8.500 + \text{Rp } 1.816.000,- = \text{Rp } 1.824.500,-$. Keuntungan kemasan toples = Penjualan – modal kerja = $\text{Rp } 3.750.000 - \text{Rp } 1.816.500,- = \text{Rp. } 1.934.500,-$

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Jabatan	Nama
1	Ketua	Novi Alistantiya
2	Sekretaris	Marlin Waility
3	Bendahara	Erliana Ima Suprapti
4	Bidang pemasaran dan pengemasan	Yuanika Permata Dewi

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Novi Alistantiya/ D22.2011.01147	D - III Rekam Medis dan Informasi Kesehatan	Kesehatan	5	Mempersiapkan alat dan bahan Memproduksi , Mengemas, dan Memasarkan Produk
2	Marlin Waility/ D11.2011.01329	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan	5	
3	Erliana Ima Suprapti / D11.2011.01316	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan	5	
4	Yuanika Permata Dewi / D11.2011.01264	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan	5	

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**UNIVERSITAS
DIAN NUSWANTORO**



Lampiran 7. Surat Pernyataan Ketua Peneliti / Pelaksana

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN / PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Novi Alistantiya
NIM : D22.2011.01147
Program Studi : D3-Rekam Medis Dan Informasi kesehatan
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM Kewirausahaan saya dengan judul : TORTILA PIS'JA 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, 22 Oktober 2013

Yang menyatakan,

Mengetahui,

Pembantu Rektor/Ketua

Bidang kemahasiswaan,


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



(Novi Alistantiya)

NIM. D22.2011.01147

Lampiran 5. Tahap Produksi Tortila Pis'Ja

Cara memproduksi Tortila Pis'Ja ini adalah sebagai berikut :

Proses pembuatan bubuk gula jahe Tortila Pis'Ja :

1. Cuci bersih jahe
2. Jahe yang sudah dicuci ditiriskan
3. Jahe dihancurkan dengan menggunakan blender
4. Jahe dipisahkan dari ampasnya dengan cara disaring
5. Air jahe direbus bersama dengan gula
6. Rebusan air jahe dan gula yang sudah mengkristal di blender sampai menjadi bubuk halus
7. Gunakan bubuk sebagai perasa Tortila Pis'Ja

Proses pembuatan adonan pisang :

1. Pisang muda dikupas
2. Cuci pisang muda dengan air bersih
3. Rebus pisang muda \pm 20 menit
4. Tiriskan pisang muda yang sudah direbus
5. Setelah ditiriskan, pisang muda dihancurkan dengan menggunakan mixer sehingga menjadi adonan
6. Buat adonan tambahan dari tepung beras, tepung kanji dan air
7. Adonan tepung dimasak diatas kompor \pm 1 menit
8. Kemudian campur adonan pisang, adonan tepung dan bawang putih yang telah dihaluskan serta tambahkan garam secukupnya
9. Setelah adonan tercampur, kemudian pipihkan sedikit demi sedikit dengan menggunakan alat pemipih
10. Adonan yang telah dipipihkan dipotong kotak kecil dengan ukuran yang sama menggunakan pisau
11. Setelah dipotong – potong adonan dijemur sampai kering
12. Adonan tortila yang sudah kering kemudian siap digoreng
13. Setelah digoreng campurkan bubuk jahe dan gula ke dalam tortila untuk kemudian di kemas dalam plastik / toples

Lampiran 6. Gambar Produk Tortila Pis'Ja

