



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nasi “KoReng” Selimut (*Nasi SingKong GorRENG Selimut*)

Sebagai Pilihan Alternatif Bahan Makanan

Pokok untuk Menumbuhkan Minat Berwirausaha

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

Hexsa Mega V	A12.2010.04135
Aulia Ika Fatma	A12.2010.04115
Kurniawan Adhi W.	A12.2011.04223
Tinton Ramadhan	B11.2011.02348

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2013**

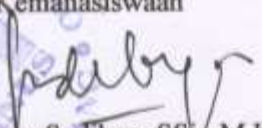
**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : Nasi "Koreng" Selimut (Nasi SingKong Goreng Selimut) sebagai pilihan alternatif bahan makanan pokok untuk menumbuhkan minat berwirausaha
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Hexsa Mega Ventika
 - b. NIM : A12.2010.04135
 - c. Jurusan : Sistem Informasi
 - d. Universitas : Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah/HP : Karang Kimpul RT.03/RW.01 Tambakrejo Gayamsari Semarang /
No.Hp 085740600170
 - f. Alamat e-mail : hexsaven@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan: 3 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Ika Novita Dewi, MCS
 - b. NIDN : 0619118701
 - c. Alamat Rumah : Jl.Mayjend Sutoyo No.614 Gumawang Wiradesa Pekalongan
 - d. No Hp : 085640024084
6. Biaya Kegiatan Total Dikti : Rp 12,000,000
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,
Ketua Progdi Pembimbing Unit Kegiatan Siswa


(Sri Wicakno, M.Kom)
NIP. 0686.11.1998.142

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan


(Usman Sudibyo, SSI, M.Kom)
NIP. 0686.11.1996.100

Semarang, 22-Oktober -2013
Ketua Pelaksana Kegiatan



(Hexsa Mega Ventika)
NIM. A12.2010.04135

Dosen Pendamping



(Ika Novita Dewi, MCS)
NIP. 0686.11.2012.438

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan.....	iv
Bab 1. Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Kegunaan	2
Bab 2. Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
2.1 Produk.....	3
2.2 Lokasi.....	3
2.3 Peluang Pasar	3
2.4 Promosi	3
2.5 Bahan dan Cara Membuat.....	4
2.6 Rencana Produksi Selama Lima Bulan	5
2.7 BEP (<i>Break Event Point</i>)	5
Bab 3. Metode Pelaksanaan	6
3.1 Pra Produksi	6
3.2 Produksi	7
3.3 Pasca Produksi	7
Bab 4. Biaya dan Jadwal Kegiatan	8
4.1 Rancangan Biaya	8
4.2 Jadwal Kegiatan.....	8
Lampiran	
Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota	9
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran.....	14
Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	17

RINGKASAN

Ketergantungan pangan pada satu jenis (*homogeny*) dan membanjirnya pangan impor menjadikan Indonesia tamu di negeri sendiri. Secara perlahan masyarakat perlu Indonesia diajak kembali menerapkan pola pangan zaman sebelum orde baru. Dimana masyarakat kembali mengandalkan sagu, singkong, kentang, dan ubi-ubian sebagai bahan makanan utama. Dengan tujuan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis komoditas pertanian saja. Apalagi ketidakpastian cuaca karena perubahan iklim tidak jarang memicu terjadinya gagal panen. Selain itu, langkah ini merupakan salah satu cara meredakan ketergantungan Indonesia terhadap pangan impor. Untuk itu kita harus mulai mencoba mengurangi konsumsi beras. Yang nantinya akan berdampak pada berkurangnya impor beras. Tentu saja hal itu tetap harus diseimbangi dengan menambah konsumsi sumber karbohidrat lain selain beras. Salah satu caranya dengan mengganti beras yang biasa kita konsumsi dengan singkong. Serta kita dapat memanfaatkan bahan baku singkong untuk dijadikan salah satu alternatif untuk berwirausaha dan diolah menjadi makanan yang lebih menarik. Salah satunya yaitu olahan makanan *Nasi Koreng Selimut* yang berbahan dasar utama singkong menjadi pengganti beras.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tidak terkendalinya harga pangan lokal dan membanjirnya pangan impor menimbulkan permasalahan sosial sendiri bagi ketahanan pangan nasional. Sebagai negara agraria Indonesia seharusnya memiliki kemampuan pertahanan pangan yang baik. Namun, hal itu sirna sejak Orde Baru melakukan penyeragaman pangan nasional. Hal ini seolah menjadi kebiasaan masyarakat yang sudah tertanam sejak puluhan tahun. Akibatnya kegagalan panen akibat perubahan iklim menjadikan krisis pangan kian nyata. Maka, penguatan kearifan lokal pangan nasional menjadi penting ditengah ketidakstabilan harga pangan lokal. Hal ini berdampak pada perubahan pola konsumsi masyarakat Indonesia. Akibatnya, keterbiasaan mengonsumsi aneka pangan seperti singkong, jagung, sagu, ubi jalar, dan talas, hilang yang kemudian digantikan oleh beras sebagai bahan pangan utama. Ketergantungan pangan pada satu jenis (*homogeny*) dan membanjirnya pangan impor menjadikan Indonesia tamu di negeri sendiri.

Secara perlahan masyarakat perlu Indonesia diajak kembali menerapkan pola pangan zaman sebelum orde baru. Dimana masyarakat Sulawesi, Maluku, dan Papua kembali mengandalkan sagu sebagai bahan makanan utama. Selain itu, masyarakat Jawa dapat kembali mengonsumsi tanaman palawija, seperti singkong, kentang, dan ubi. Dengan tujuan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis komoditas pertanian saja. Apalagi ketidakpastian cuaca karena perubahan iklim tidak jarang memicu terjadinya gagal panen. Selain itu, langkah ini merupakan salah satu cara meredam ketergantungan Indonesia terhadap pangan impor.

Untuk itu kita harus mulai mencoba mengurangi konsumsi beras. Yang nantinya akan berdampak pada berkurangnya impor beras. Tentu saja hal itu tetap harus diseimbangi dengan menambah konsumsi sumber karbohidrat lain selain beras. Salah satu caranya dengan mengganti beras yang biasa kita konsumsi dengan singkong. Singkong merupakan salah satu tanaman ubi-ubian yang sangat mudah ditanam di

Indonesia. Bahkan, dari sisi kandungan, singkong juga mempunyai kadar karbohidrat yang lebih tinggi dengan dari pada beras putih. tanaman ini pun sangat mudah dibudidayakan secara masal. Sebab, selain tanaman ini cocok dengan kultur tanah Indonesia, proses penanamannya pun tidak terlalu sulit. Dan kebal dari serangan hama penyakit.

Salah satu pemanfaatan olahan makanan dari bahan dasar singkong adalah dengan mengolah singkong menjadi bahan seperti nasi dan menggorengnya menjadi nasi goreng. Produk olahan ini dinamakan dengan **NASI “KORENG” SELIMUT (NASI SINGKONG GORENG SELIMUT)**.

1.2 Perumusan Masalah

Dari uraian latar belakang masalah di atas , maka dapat di rumuskan bahwa masalah yang melatarbelakangi pengolahan ini adalah

1. Bagaimana cara mengolah singkong menjadi bahan makanan pengganti beras untuk dijadikan sesuatu makanan yang biasa menjadi luar biasa?
2. Konsep penyajian produk yang kreatif dan ramah lingkungan sehingga meningkatkan selera konsumen.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas ,maka tujuan ini adalah

1. Mengurangi impor beras dan sebagai ketahanan pangan
2. Menambah keragaman pangan yang sehat dengan harga terjangkau bagi masyarakat.
3. Membuat usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan
4. Meningkatkan keterampilan (*softskill*) berwirausaha

1.4 Kegunaan

Usaha ini memiliki beberapa nilai guna sebagai berikut :

1. Memberikan kesempatan mahasiswa untuk mengembangkan minat dan kemampuan berwirausaha.
2. Mengolah singkong sebagai produk makanan yang lebih produktif dan inovatif.
3. Dapat mengenalkan sebuah produk Nasi “KoReng” Selimut

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Produk

Nasi “Koreng” Selimut, ini tak beda jauh dengan nasi goreng hanya saja menu nasi diganti dengan singkong. Singkong yang telah diolah menjadi pengganti nasi ini di olah menjadi nasi singkong goreng yang nantinya diatas nasi singkong goreng di tambah dengan telur kocok sebagai pelengkap.

2.2 Lokasi Pemasaran

Pemasaran Nasi “Koreng” Selimut ini dengan mendirikan stand yang berada di Jl. Tambak Dalem dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut strategis karena berada di pinggir jalan raya yang setiap harinya ramai dilewati pengendara motor maupun mobil ,serta dekat dengan perkampungan .

2.3 Peluang Pasar

Sasaran konsumen Nasi “Koreng” Selimut ini adalah dari anak-anak sampai orang dewasa dengan menyajikan nasi singkong goreng dengan kemasan yang menarik.

2.4 Promosi

Secara umum, dalam memasarkan produk yang baru, maka sektor promosi merupakan hal yang sangat penting untuk kami perhatikan. Hal-hal yang dapat dilakukan untuk mempromosikan produk kami yaitu:

a. Penyebaran Informasi secara langsung

Penyebaran informasi secara langsung dilakukan oleh kelompok “Nasi Koreng Selimut” dengan cara promosi dari mulut ke mulut. Cara promosi demikian dimulai pada teman-teman kami. Dengan begitu, diharapkan dapat memberi kejelasan produk yang lebih efektif dan setelah itu, diharapkan konsumen akan dapat menyebarkan keunggulan produk kami kepada lebih banyak orang.

b. Pemberian Informasi secara tidak langsung

Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan, diantaranya penyebaran brosur dan leaflet, penempelan poster,

pemasangan spanduk, dan pemasangan banner produk Nasi “KoReng” Selimut akan menggambarkan keunggulan produk kami dalam media promosi tersebut yang secara otomatis juga akan menyertakan nomor telepon untuk memudahkan konsumen yang akan meminta pesanan.

c. Melalui sarana teknologi dan informasi

Semakin berkembangnya teknologi, fasilitas internet semakin mudah didapatkan. Jadi sudah hal yang lumrah jika memanfaatkan internet sebagai media promosi. Promosi dapat dilakukan melalui jejaring sosial seperti facebook dan twitter. Selain itu promosi juga dapat dilakukan melalui blog.

2.5 Bahan dan Cara Membuat

1) Bahan – bahan

1. singkong
2. buah sosis iris
3. bawang merah
4. bawang putih
5. cabe rawit merah
6. lembar daun bawang
7. garam
8. mentega/margarin
9. Kecap
10. Penyedap rasa

2) Alat yang digunakan

- | | |
|-----------|--------------|
| - Pisau | - Panci |
| - Talenan | - Kompor Gas |
| - Wajan | -Sendok |
| - Sotel | - Piring |

3) Langkah Pembuatan

1.Nasi Singkong

- a. Kupas singkong, cuci, tiriskan.
- b. Kukus singkong sekitar 15 menit saja. Jangan terlalu matang. Dinginkan.

- c. Serut dengan parutan sawut, jadi tekstur serutannya besar.
- d. Nasi singkong siap diolah.

2. Mengolah singkong menjadi nasi singkong goreng selimut

- a. Kocok 1 butir telur dan beri sedikit garam, kocok
- b. Lalu digoreng, matang tiriskan
- c. Lalu tumis bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan garam dengan mentega/margarin hingga harum
- d. Masukkan daun bawang dan irisan sosis, aduk hingga rata.
- e. Tambahkan nasi singkong, aduk hingga semua bumbu rata menyelimuti nasi singkongnya.
- f. Setelah matang tata telur dahulu dipiring untuk kemudian diberi nasi singkong $\frac{1}{2}$, kemudian selimuti nasi singkong.
- g. Tambahkan krupuk, sajikan

2.6 Rencana Produksi Selama Lima Bulan

Rencana produksi Nasi “Koreng” Selimut ini adalah sebagai berikut :

No	Perhitungan Produksi	Jumlah	Keterangan
1.	1 hari	50 pcs	1 hari produksi
2.	1 minggu	250 pcs	5 hari produksi
3.	1 bulan	1000 pcs	20 hari produksi
4.	5 bulan	5000 pcs	100 hari produksi

2.7 BEP (Break Even Point)

Perhitungan BEP (*Break Even Point*) dari produksi Nasi “Koreng” Selimut adalah sebagai berikut :

No	Perhitungan	Total Biaya
1.	<i>Fixed Cost</i> = biaya operasional 5 bulan	4.371.000
2.	<i>Fixed Cost</i> per bulan = $4.371.000/5$	874.200
3.	<i>Variable cost</i>	500/pcs
4.	Harga jual	7.500/pcs
5.	$BEP = 4.371.000 / (7.500 - 500)$	$624,4286 = 625$ pcs

Artinya perusahaan akan mendapat keuntungan setelah menjual nasi ini lebih dari 625 pcs.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Pra Produksi

a. Tahap Perencanaan

- 1) Hal pertama yang dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu *survey* pasar yang dilakukan sebagai langkah awal dalam memulai sebuah usaha. Tujuan dilakukannya survei adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.
- 2) Hal kedua yang perlu dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.

b. Tahap Persiapan

- 1) Persiapan yang perlu dilakukan adalah meliputi persiapan dalam pemilihan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.
- 2) Persiapan dan pengadaan bahan baku serta bumbu-bumbu untuk langkah awal memulai suatu usaha. Persiapan bahan baku yang lengkap akan memudahkan saat proses produksi sesuatu usaha.

c. Tahap Pengadaan Produk

Pembuatan sampel barang diperlukan sebagai langkah awal untuk mengetahui kualitas suatu produk sebelum nantinya dipasarkan dalam jumlah besar. Dalam pembuatan tester, hal yang perlu dilaksanakan untuk mengetahui cita rasa produk, pengemasan produk, takaran produk per sajian serta penampilan produk. Sampel yang telah dibuat kemudian dibuat sebagai acuan untuk mengenali selera masyarakat dan dapat dijadikan sebagai tolok ukur produk yang bagaimana yang sesuai dengan selera masyarakat.

3.2 Produksi

- Tahap pelaksanaan kegiatan

- 1) Proses produksi merupakan kegiatan inti dari aktivitas wirausaha, kegiatan produksi memiliki beberapa tahapan, tahapan tersebut meliputi persiapan bahan baku, kegiatan pengolahan dan pembuatan produk, pengemasan, dan juga pemasaran kepada konsumen
- 2) Salah satu kegiatan produksi adalah pemasaran. Pemasaran merupakan kegiatan yang sangat penting karena dengan pemasaran, produk yang dihasilkan dapat dipasarkan kepada konsumen. Pemasaran dapat dikatakan berhasil ketika terdapat suatu strategi pemasaran yang efektif dan menarik konsumen, misalnya melalui mekanisme penentuan segmentasi pasar dan pemasaran melalui media-media sosial yang atraktif dan dapat menarik konsumen. Pemasaran juga harus memperhatikan segmentasi konsumen dan segmentasi lokasi pemasaran, kegiatan promosi dan kegiatan perluasan usaha atau pangsa pasar.
- 3) Promosi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen. Hal ini dilakukan dengan membuat *pamflet-pamflet* yang di *design* dengan sedemikian rupa dan berisi informasi tentang gambaran produk, penawaran barang dan harga, cara pemesanan, diskon yang diberikan kepada pelanggan serta mengenai lokasi penjualan produk. Sasaran *pamflet* ini adalah tempat-tempat umum yang potensial untuk dikunjungi banyak orang, seperti pasar, alun-alun kota, kantor-kantor pemerintah, lembaga pendidikan, dan pada tempat-tempat strategis misalnya di daerah perempatan atau pertigaan jalan raya yang sering dilalui oleh banyak orang.

3.3 Pasca Produksi

- Tahap pelaporan

Tahapan akhir yang dilakukan adalah kegiatan pelaporan yang berada pada tahap pasca produksi. Tahap pelaporan berisikan laporan data kegiatan mulai dari tahap pasca produksi dan tahap produksi dengan durasi waktu tertentu. Tahap pelaporan ditujukan untuk mengetahui rangkaian kegiatan usaha dan keuntungan yang didapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Rancangan Biaya

Berikut ini adalah rancangan biaya usaha :

Jenis Anggaran	Jumlah
Biaya Bahan Pokok	Rp 2,319,000
Biaya Peralatan	Rp 2,052,000
Biaya Promosi	Rp 7,245,000
Adminitrasi	Rp 384,000
Total Biaya	Rp 12,000,000

4.2 Jadwal Kegiatan

Berikut ini adalah jadwal pelaksanaan usaha yang dimulai setelah proposal ini diterima oleh TIM Juri PKM :

Kegiatan	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan Bahan dan Alat	■	■																		
Pembuatan Nasi “Koreng” Selimut			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Pelaksanaan Kegiatan			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Evaluasi Pelaksanaan																	■	■	■	■
Penyusunan Laporan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Lampiran 1. Biodata Singkat Ketua dan Anggota

Biodata Ketua

I. Data Pribadi

Nama : Hexsa Mega Ventika
NIM : A12.2011.04135
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 14 Agustus 1991
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Mahasiswa
Agama : Islam
Email : hexsaven@gmail.com
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu
Alamat : Jln.kr kimpul rt3 / rw 1 tambakrejo gayamsari semarang
kode pos : 50165

Ketua Pelaksana Kegiatan



Hexsa Mega Ventika
NIM A12.2010.04135

Biodata Anggota

Data Pribadi

Nama : Kurniawan Adhi W
NIM : A12.2011.04223
Tempat, tanggal lahir : Sleman, 11 Maret 1993
Jenis Kelamin : Laki - laki
Status : Mahasiswa
Agama : Khatolik
Email : kurniawan.adhi5758@gmail.com
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu
Alamat : Jalan Sido Mukti VI no. 42 Tlogosari Semarang
kode pos : 50197

Anggota Pelaksana Kegiatan



Kurniawan Adi W
NIM A12.2011.04223

Biodata Anggota

Data Pribadi

Nama : Aulia Ika Fatma
NIM : A12.2010.04115
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 5 April 1992
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Mahasiswa
Agama : Islam
Email : valentiankrisna@yahoo.co.id
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu
Alamat : Jalan Saputan Barat Rt05/Rw XIII

Anggota Pelaksana Kegiatan



Aulia Ika Fatma
NIM A12.2010.04115

Biodata Anggota

Data Pribadi

Nama : Tinton Ramadhan
NIM : A11.2011.02348
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 18 Maret 1993
Jenis Kelamin : Laki - Laki
Status : Mahasiswa
Agama : Islam
Email : tintonramdhan@gmail.com
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu
Alamat : jalan kauman 5 no.5 palebon pedurungan
kode pos : 50165

Ketua Pelaksana Kegiatan



Tinton Ramadhan
NIM B11.2011.02348

Biodata Dosen Pendamping

Data Pribadi

Nama : Ika Novita Dewi, MCS
Tempat, tanggal lahir : Pekalongan, 19 Nopember 1987
Jenis Kelamin : Perempuan
NIDN : 0619118701
Jabatan Struktural : -
Fakultas / Progdil : Fakultas Komputer / Sistem Informasi
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
Waktu untuk PKM : 5 jam / minggu
Alamat : Jl. Mayjend Sutoyo no 614 RT.17 RW. 06 Gumawang Wiradesa
Pekalongan

Dosen Pembimbing



Ika Novita Dewi, MCS

NIDN. 0619118701

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran

a. Biaya Bahan Pokok (perbulan)

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Singkong	100	Kg	Rp 1,500	Rp 150,500
2	Bawang merah	10	Kg	Rp 38,000	Rp 380,000
3	Bawang putih	10	Kg	Rp 35,000	Rp 350,000
4	Telur	20	Kg	Rp 13,000	Rp 260,000
5	Cabe rawit	10	Kg	Rp 40,000	Rp 400,000
6	Daun bawang	5	Kg	Rp 25,000	Rp 125,000
7	Sosis	300	Psc	Rp 1,000	Rp 300,000
8	Kecap	4	MI	Rp 26,000	Rp 104,000
9	Mentega	5	Kg	Rp 43,000	Rp 215,000
10	Garam	35	Psc	Rp 1,000	Rp 35,000
				Jumlah	Rp 2,319,000

b. Biaya Peralatan

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Serbet	5	Buah	Rp 7,000	Rp 35,000
2	Pisau	5	Buah	Rp 13,000	Rp 65,000
3	Wajan	2	Buah	Rp 150,000	Rp 300,000
4	Sotel	5	Buah	Rp 10,000	Rp 50,000
5	Telenan	3	Buah	Rp 20,000	Rp 60,000
6	Tempat bumbu	10	Buah	Rp 5,000	Rp 50,000
7	Mangkok	5	Buah	Rp 7,000	Rp 35,000
8	Plastik	5	Bungkus	Rp 4,000	Rp 20,000
9	kursi	4	Buah	Rp 20,000	Rp 80,000
10	Rice buket	1	buah	Rp 327,000	Rp 327,000
11	Gas	48	Kg	Rp 80,000	Rp 320,000
12	Kompur Gas	1	buah	Rp 400,000	Rp 400,000

13	Sterofoam	100	Buah	Rp 2,500	Rp 250,000
14	Sendok Plastik	100	Buah	Rp 300	Rp 30,000
15	Ember	3	Buah	Rp 10,000	Rp 30,000
				Jumlah	Rp 2,052,000

c. Biaya Promosi

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Brosur	150	Lembar	Rp 700	Rp 105,000
2	Spanduk	2	Buah	Rp 100,000	Rp 200,000
3	Banner	1	Buah	Rp 300,000	Rp 300,000
4	Internet	30	Jam	Rp 6,000	Rp 180,000
5	Pulsa	3	Buah	Rp 20,000	Rp 60,000
6	Gerobak	1	Buah	Rp 3,800,000	Rp 3,800,000
7	Sewa Tempat	3	Bulan	Rp 900,000	Rp 2,700,000
				Jumlah	Rp 7,245,000

d. Adminitrasi

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Nota	5	exslamper	Rp 10,000	Rp 50,000
2	Buku keuangan	1	Buah	Rp 25,000	Rp 25,000
3	Bolpoint	5	Buah	Rp 5,000	Rp 5,000
4	Tipex	1	Buah	Rp 4,000	Rp 4,000
5	Pengetikan Laporan	100	lembar	Rp 1,000	Rp 100,000
6	Penjilidan laporan	10	Eks	Rp 20,000	Rp 200,000
				Jumlah	Rp 384,000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Hexsa Mega Ventika	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinasi bersama anggota pelaksana 2. Monitoring dan mengurus keperluan PKM. 3. Mengurus administrasi PKM. 4. Melakukan pemasaran
2.	Kurniawan Adi	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempersiapkan alat dan bahan. 2. Mengurus administrasi PKM. 3. Melakukan pemasaran
3.	Aulia Ika Fatma	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempersiapkan alat dan bahan. 2. Mengurus administrasi PKM. 3. Melakukan pemasaran
4.	Tinton Ramadhan	Manajemen	Manajemen	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan 2. Melakukan pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



Lampiran 3. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hexsa Mega Ventika
NIM : A12.2010.04135
Program Studi : Sistem Informasi-S1
Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul :

Nasi "KoReng" Selimut (Nasi SingKong GorRENG Sellmut) Sebagai Pilihan Alternatif Bahan Makanan Pokok Untuk Menumbuhkan Minat Berwirausaha

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

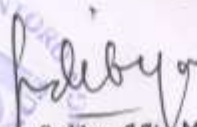
Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Semarang, 21 Oktober 2013

Mengetahui,

Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan,


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

Yang menyatakan,



Hexsa Mega Ventika

NIM. A12.2010.04135