



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

DJAMPI CORNER SEMARANGAN

BIDANG KEGIATAN :

PKM - K

Diusulkan oleh :

Adelina Mahardika Sari	B12.2011.01840
Sandi Rizki M	B12.2011.02010
Ariefatun Ike Setyani	B12.2011.01982
Siti Haniatun M.	B12.2011.01823

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Djampi Corner Semarangan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Adelina Mahardika Sari
 - b. NIM : B12.2011.01840
 - c. Jurusan : Akuntansi-S1
 - d. Universitas : Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah dan No Telp : Jl. Wologito Raya No.52 Rt.04/Rw.01
Semarang / 085641711404
 - f. Alamat Email : adelina_mahardika@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Natalisty T.A.H, SE, M.SI
 - b. NPP : 06.251259.02
 - c. Alamat Rumah dan No. Telp : Jalan Tegalsari Barat 3/111 Rt 04 Rw
11 , Candisari / 0818248268
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp 11.970.000
 - b. Sumber lain :
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 29 Agustus 2014

Menyetujui,
Ketua Program studi

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Yulita Setiawanta, S.E.)
NPP. 0686.11.2000.233

(Adelina Mahardika Sari)
NIM. B12.2011.01840

Wakil Rektor III bidang
Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

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

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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1 Latar Belakang Masalah.....	5
1.2 Perumusan Masalah.....	5
I.3 Tujuan Program	6
I.4 Luaran yang Diharapkan.....	6
I.5 Kegunaan Program	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gambaran Umum Rencana Usaha.....	8
BAB III. METODE PELAKSANAAN	
3.1 Pemilihan Tempat Usaha.....	11
3.2 Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja.....	11
3.3 Proses Produksi.....	11
3.4 Pemasaran.....	14
3.5 Harga	14
3.6 Promosi.....	14
BAB IV. ANGGARAN BIAYA	
4.1 Anggaran Biaya	15
4.2 Jadwal Kegiatan.....	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

RINGKASAN

Adapun tujuan dari program yang hendak dicapai adalah memberikan suatu hal yang positif dan dapat menarik minat orang-orang dalam mengkonsumsi jamu. Sehingga membuat mereka mau mengkonsumsi makanan ringan dengan bahan dasar jamu. Selain itu juga untuk mengetahui prospek usaha djampi corner semarangan ini dan dengan memasarkan produk djampi corner semarangan ini dapat menghasilkan pemasukan berupa uang. Target khusus yang ingin dicapai dalam program ini yaitu, mnciptakan peluang usaha mandiri dalam bidang home industry. Serta eningkatkan kreativitas mahasiswa dalam rangka bereksperimen dan menemukan hasil karya yang bermanfaat

Dalam pembuatan djampi corner semarangan ini,terdapat 4 tahapan metode yang akan dipakai dalam pencapaian tujuan program ini diantaranya : Pemilihan tempat usaha, Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja, Proses produksi, serta Pemasaran.

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Masyarakat Indonesia kini sudah mulai meninggalkan kebiasaan sehat mereka dengan mengkonsumsi jamu, terlebih jamu tradisional. Masyarakat menganggap jamu itu kuno karena selain rasanya yang mayoritas pahit dan juga cara mengkonsumsinya yang kurang praktis serta sulitnya dalam memperolehnya. Masyarakat lebih memilih obat-obatan kimia yang lebih praktis dan lebih mudah untuk diperoleh.

Khasiat dari jamu tradisional sangat baik untuk tubuh manusia. Selain karena bahan-bahanya yang berasal asli dari alam dan juga tanpa adanya campuran bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan. Sedangkan obat-obatan kimia yang semakin marak beredar di masyarakat tidak baik untuk tubuh karena bahan-bahan penyusunnya yang mengandung bahan kimia dan dapat menimbulkan efek samping.

Melihat potensi lingkungan sekitar pecinta jamu yang mulai luntur karena ketidaknyamanan dan anggapan buruk terhadap jamu, maka dengan cara mengubah tampilan jamu menjadi lebih menarik dan lebih praktis akan mengembalikan selera konsumen yang beralih ke obat-obatan kimia itu bisa kembali menggemari jamu. Dapat dengan cara mengemas jamu dalam bentuk roti, puding, agar-agar dan es krim karena makanan ringan seperti itu sangat dekat dengan masyarakat dan dapat dikonsumsi oleh semua umur, maka usaha ini dapat dikatakan mempunyai pangsa pasar yang prospektif dan menjanjikan.

I.2 RUMUSAN MASALAH

Jamu adalah minuman khas Indonesia, khususnya di kota Semarang. Suatu ramuan yang berupa racikan bahan-bahan alami berupa tumbuhan yang diolah menjadi minuman yang sangat berkhasiat untuk menyehatkan dan mengobati berbagai macam penyakit. Maka kami ingin jamu tetap menjadi andalan dan tidak tergeser oleh obat-obatan yang berbahaya lainnya.

Anggapan masyarakat yang menilai bahwa jamu itu kuno menjadikan alasan utama jamu mulai ditinggalkan. Maka kami mencoba mengubah anggapan itu dengan mengubah tampilan jamu untuk menghilangkan predikat kuno yang melekat. Kami akan coba memperkenalkan terobosan baru ini dalam bentuk kafe jamu, dengan tujuan agar lebih tepat sasaran. Sasaran yang kami tuju adalah semua umur, namun ini lebih di khususkan untuk para anak dan remaja yang dalam masa pertumbuhan, karena orang yang lebih tua biasanya lebih memiliki kesadaran akan kesehatan sehingga mereka tetap akan mengkonsumsi jamu sesuai kebutuhan mereka.

Kami sangat optimis usaha kami ini akan membawa dampak baik untuk konsumsi jamu dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi pengangguran khususnya di kota Semarang. Kami akan membuat produk kami semenarik mungkin dan dengan harga yang sangat terjangkau untuk masyarakat segala kalangan.

I.3 TUJUAN

Tujuan dari pembuatan program ini adalah :

- a. Mengubah wajah atau wujud jamu menjadi lebih menarik dan lebih mudah untuk dikonsumsi agar tidak menimbulkan asumsi bahwa jamu harus ditinggalkan. Serta mengurangi cita rasa pahit yang sudah sejak lama melekat pada masyarakat.
- b. Memberikan terobosan baru bagi para remaja yang suka nongkrong di kafe untuk menikmati sajian sehat yang berbahan dasar jamu daripada mengkonsumsi minuman atau makanan yang berbahaya bagi kesehatan.

I.4 KELUARAN YANG DIHARAPKAN

Program kreativitas mahasiswa yang kami buat ini merupakan alternatif bagi masyarakat penikmat jamu agar lebih dekat dan semakin mencintai jamu. Kami sangat mengharapkan produk kami ini menjadi produk komersial yang akan disambut dengan antusias oleh masyarakat serta dapat memberikan manfaat yang besar kepada masyarakat di segala

bidang, misalnya di bidang ekonomi, supaya produk kami bisa membuka lapangan pekerjaan bagi pengangguran dan bagi produsen jamu tradisional.

I.5 KEGUNAAN

Adapun kegunaan dari program yang dimaksud adalah sebagai berikut :

- a. Dapat meningkatkan konsumsi jamu tradisional dan dapat meningkatkan pendapatan bagi produsen jamu tradisional.
- b. Lebih memanfaatkan alam karena bahan jamu dapat diperoleh dengan mudah dan tidak akan merusak tatanan di Alam.
- c. Dapat menjadi alternatif bagi yang tidak suka dengan rasa pahit jamu.
- d. Dapat memberikan dampak yang baik bagi kesehatan masyarakat dan menghindari obat-obatan kimia.
- e. Sebagai alternatif agar tidak terlalu banyak dan sering mengkonsumsi obat sehingga terjadi kebal terhadap obat.
- f. Dapat membuka peluang usaha dan lapangan kerja baru.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Kota Semarang sangat terkenal dengan produsen jamu. Namun, sebagian besar rakyatnya mulai meninggalkan tradisi tersebut. Masyarakat lebih memilih cara yang lebih praktis dengan mengkonsumsi obat-obatan kimia yang belum jelas apakah itu aman atau malah membahayakan bagi kesehatan mereka. Maka, kami memikirkan sebuah terobosan baru untuk tetap mempertahankan keberadaan jamu di kota Semarang, yaitu dengan merubah wajah jamu dalam bentuk yang lebih menarik misalnya dalam bentuk :

- i. Pudding
- ii. Roti Bolu
- iii. Es krim
- iv. inuman

Potensi sumberdaya di Semarang sangat memadai dan mendukung. Untuk SDA, di kota Semarang sangat mudah untuk mendapatkan bahan-bahan jamu tradisional dan juga didukung dengan adanya banyak pabrik jamu di kota Semarang. Sedangkan untuk SDM juga banyak produsen jamu tradisional mulai dari usaha rumah tangga hingga pabrik. Dengan itulah, kami rasa usaha ini layak untuk di kembangkan di kota Semarang.

Usaha Jamu ini sangat menjanjikan, karena jamu masih digemari dan masih dengan mudah dijumpai, sehingga tidak perlu lagi adanya pengenalan, pendekatan ataupun sosialisasi yang akan memakan banyak waktu dan biaya.

- **Analisis Produk**

1. Jenis, nama dan karakteristik produk
 - a. Puding
 - b. Roti Bolu
 - c. Es Krim
 - d. Minuman

2. Karakteristik dibanding dengan produk lain dipasaran
 Sebenarnya makanan yang kami produksi ini sama dengan makanan-makanan yang beredar pada umumnya, namun kami mencoba mengkombinasikan bahan-bahan makanan kami ini dengan jamu tradisional.

3. Keterkaitan dengan produk lain termasuk perolehan bahan baku

Dalam membuat produk ini membutuhkan peralatan dan bahan antara lain :

A. Peralatan

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| 1. Kompor gas | 10. Cetakan roti dan agar – agar |
| 2. Tabung gas | 11. Mangkok plastik besar |
| 3. Wajan | 12. Telenan |
| 4. Oven | 13. Piring |
| 5. Mixer | 14. Gelas |
| 6. Juicer | 15. Sendok dan garpu |
| 7. Serok dan sothil | 16. Pisau |
| 8. Panci | 17. Cawan |
| 9. Loyang | 18. Sendok Es krim |

B. Bahan – bahan

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Jamu Kunir Asem | 10. Gula pasir |
| 2. Jamu Beras Kencur | 11. soda tanpa rasa |
| 3. Jamu Daun Pepaya | 12. soda kue |
| 4. Agar – agar bubuk | 13. Vanili bubuk |
| 5. Gula pasir | 14. pasta / pewarna coklat |
| 6. Susu Cair | 15. coklat bubuk |
| 7. Vanili bubuk | 16. garam halus |
| 8. Tepung Terigu | 17. Papercup |
| 9. Telur | |

• Analisis Pasar

a. Profil Konsumen

1. Makanan ringan sangat digemari oleh manusia. Selain tidak mengakibatkan kegemukan juga sangat nikmat jika dinikmati serambi santai atau melakukan pekerjaan apapun.

2. Semarang sebagai kota jamu adalah alasan utama mengapa kami mengembangkan usaha ini. Konsumen jamu dan produsen jamu di kota Semarang sangat mudah ditemukan sehingga kota Semarang sangat cocok untuk mengembangkan usaha ini.

b. Potensi dan Segmentasi Pasar

1. Potensi Pasar

- a. Masyarakat kota Semarang yang kami jadikan sasaran utama produk kami.
- b. Kegemaran masyarakat terhadap jamu yang mulai menipis karena ketidaknyamanan terhadap rasa pahitnya membutuhkan kehadiran terobosan-terobosan baru yang dapat mengemas jamu lebih menarik dengan tetap memanfaatkan khasiat jamu itu tanpa dengan rasa pahitnya.

2. Segmentasi Pasar

Segmen utamanya adalah para anak dan remaja di kota Semarang.

3. Peluang Pasar

Usaha ini sangat menjanjikan karena jamu masih digemari dan masih dengan mudah dijumpai, sehingga tidak perlu lagi adanya banyak promosi, pendekatan ataupun sosialisasi yang akan memakan banyak waktu dan biaya.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Pemilihan Tempat Usaha

Kami akan membuka usaha di Jalan Anjasmoro karena lokasi tersebut sangat strategis dekat dengan keramaian kota, dekat dengan sekolahan, universitas dan perkantoran.

3.2 Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja

- Perekrutan tenaga kerja berasal dari rekan – rekan mahasiswa Udinus yang berkenan untuk bergabung dan memiliki minat dalam berwirausaha.
- Mengadakan pelatihan teknik pembuatan dan uji kandungan gizi dan vitamin dari produk kami.
- Meningkatkan kemampuan dan motivasi tenaga kerja.

3.3 Proses produksi

a. Puding

Bahan :

- 2 bungkus agar-agar tanpa rasa
- 1 bungkus kunir asem bubuk untuk campuran puding
- Buah buahan pelengkap dan penghias
- 200 ml air
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 600 ml susu cair
- 150 gram gula pasir

Cara Membuat :

- 1) Siapkan loyang pudding bentuk cincin ukuran 2 liter, basahi dengan air.
- 2) Campur agar-agar dengan air kunir asem, air, gula pasir dan vanili bubuk, aduk rata masak hingga mendidih, angkat.
- 3) Susun buah penghias di loyang dan tuangkan adonan agar merah perlahan-lahan dan diamkan hingga mengeras.

- 4) Campur agar-agar putih dengan susu cair dan selai stroberi, aduk rata, masak hingga mendidih, tambahkan jus buah, aduk rata, angkat dan tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
- 5) Sajikan dingin.

b. Roti Bolu

Bahan:

- 1 bungkus jamu kunir asem bubuk, beras kencur dan daun papaya
- 250 g tepung terigu
- 4 butir kuning telur ayam dan 4 butir putih telur ayam
- 150 g gula pasir
- 200 ml air soda tanpa rasa
- 1 sdm cokelat bubuk
- ½ sdt soda kue dan ½ sdt garam halus
- ¼ sdt bubuk/pasta vanili
- ¼ sdt pewarna/pasta cokelat
- Paper cup/kertas minyak untuk alas cetakan

Cara Membuat:

- 1) Campur dan ayak tepung terigu, soda kue, dan garam. Sisihkan.
- 2) Di tempat terpisah, kocok kuning telur, putih telur, dan gula menggunakan mixer kecepatan sedang hingga mengembang kaku. Hentikan pengocokan. Tambahkan tepung terigu dan air soda secara bergantian sambil diaduk menggunakan spatula dengan cara melipat.
- 3) Ambil tiga sendok sayur adonan, tambahkan Bubuk jamu beras kencur, pewarna cokelat dan cokelat bubuk, aduk rata.
- 4) Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialas paper cup/kertas minyak. Tuang adonan ke dalam cetakan bolu kukus hingga hampir penuh. Masukkan setengah sendok makan adonan cokelat di atasnya. Lakukan hingga adonan habis.
- 5) Kukus dengan api besar selama 25 menit atau hingga kue matang dan merekah di bagian atasnya. Angkat, dinginkan.
- 6) Kemas bolu kukus dalam boks plastik mika atau boks karton. Kue siap dipasarkan.

Untuk 15 Buah

c. Es Krim**Bahan:**

- 2 bungkus Jamu Kunir Asem, Beras Kencur dan Daun papaya
- 500 ml susu segar
- 250 ml cream (tersedia di swalayan)
- 200 ml susu kental manis coklat
- 150 gram gula pasir
- 5 butir kuning telur, kocok sampai lembut
- 90 gram coklat bubuk
- 1 sdt garam halus

Cara Membuat :

- 1) Masak susu segar, cream, susu kental coklat, dan gula di atas api sedang sampai mendidih.
- 2) Larutkan Bubuk jamu dan coklat bubuk dengan adonan susu panas secukupnya.
- 3) Kocok kuning telur sampai lembut, masukkan susu panas ke dalam kocokan telur sambil terus dikocok. Masukkan larutan coklat dan garam, setelah tercampur rata, dinginkan sampai dingin betul lalu tuang dalam mangkuk, bekukan dalam freezer selama 2-3 jam. Setelah sebagian membeku, keluarkan dan kocok dengan mixer sampai halus, lalu masukkan lagi dalam freezer sampai beku seluruhnya. Lakukan proses pengocokan dan pembekuan ini 2 sampai 3 kali.
- 4) Hidangkan dengan bolu gulung dan siram dengan selai strawberry/sirop.

d. Minuman**Bahan :**

- Buah-buahan
- Jamu kunir asam
- Jamu beras kencur
- Susu kental manis

- Hiasan untuk penyajian (coklat bola, mutiara, meses, agar-agar)

Cara membuat :

1. Masukkan buah yang diinginkan ke dalam juicer.
2. Tambahkan jamu sesuai criteria jenis buah dan minumannya.
3. Tambahkan susu kental manis dalam minuman dan sebagai hiasan dinding gelas.
4. Sajikan dingin dan berikan hiasan coklat bola, mutiara, meses dan agar-agar.

3.4 Pemasaran

- Produk

Produk ini sangat unik dan menarik. Makanan yang ditampilkan sedemikian rupa sehingga dapat memberikan citarasa dan manfaat yang berbeda dengan makanan lainnya, sehingga membuat penikmatnya ingin mencobanya lagi dan lagi.

3.5 Price (harga)

Menu variatif dengan cita rasa yang unik tapi dengan harga yang masih terjangkau oleh segala kalangan, terutama untuk kantong pelajar dan mahasiswa, yang merupakan target utama kami.

3.6 Media Promosi yang Digunakan :

- Manusia

Menggunakan teknik mulut ke mulut, pemberitahuan dari satu orang ke orang lain, arisan ibu-ibu di sekitar tempat tinggal mengenai usaha Djampi Corner yang menghasilkan makanan dan minuman yang bercitarasa special.

- BBM (BlackBerry Messenger)

Mengirim BBM kepada teman, saudara dan kerabat mengenai usaha Djampi Corner ini.

- Pembagian sample produk yang dihasilkan kepada masyarakat sekitar untuk mencoba dan merasakan fantastisnya rasa dari produk kami.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Biaya yang kami perlukan untuk melaksanakan program ini adalah sebesar dengan rinciannya sebagai berikut :

No	Jenis Pengeluaran	Anggaran (Rp)
1	Bahan habis pakai (40-50%)	2.500.000
2	Peralatan penunjang (20-30%)	2.870.000
3	Perjalanan (Pemasaran) (Maks. 10%)	500.000
4	Sarana dan prasarana (Penyediaan Tempat)	5.500.000
5	Lain – lain (Tenaga Kerja) (Maks.10%)	600.000
Jumlah		11.970.000

Total modal yang dibutuhkan = Rp 11.970.000

Laba usaha = 12.750.000 – 2.116.000 = 10.634.000

4.2 Tabel . Jadwal kegiatan usaha

No	Kegiatan	Bulan													
		I				II				III					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Perencanaan usaha	x													
2	Survey pasar		x	x											
3	Persiapan			x	x	x	x								
4	Proses Produksi						x	x	X	x	x	x	X		
5	Pemasaran									x	X	x	x	x	X

DAFTAR PUSTAKA

http

://www.academia.edu/4666645/pola_pembiayaan_usaha_kecil_ppuk_industri_jamu_tradisional

<http://www.indonesianetwork.co.id/tradeoffers/30/jamu-herbal.html>

http://jampusukoharjo.wordpress.com

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Nama dan Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

- a. Ketua Pelaksana Kegiatan :
1. Nama Lengkap : Adelina Mahardika Sari
 2. NIM : B12.2011.01840
 3. Jurusan : Akuntansi-S1
 4. Alamat : Jalan Wologito Raya No.52 Rt.04/Rw.01 Semarang
 5. No. Telp : 085641711404
 6. Email : adellollypop@yahoo.com

Ketua Pelaksana

(Adelina Mahardika)

NIM : B12.2011.01840

- b. Anggota 1
1. Nama Lengkap : Ariefatun Ike Setyani
 2. NIM : B12.2011.01982
 3. Jurusan : Akuntansi – S1
 4. Alamat : Jalan Melati 62 Kauman Suruh 50776
 5. No. Telp : 085755172866
 6. Email : ai_ariecheniel@yahoo.co.id

Anggota 1

(Ariefatun Ike S.)

NIM : B12.2011.01982

c. Anggota 2

1. Nama Lengkap : Sandi Rizki M
2. NIM : B12.2011.02010
3. Jurusan : Akuntansi – S1
4. Alamat : Jalan Mawar Gang 4 No.5 Tegal
5. No. Telp : 085710555146
6. Email : sandays.el.real@gmail.com

Anggota 2

(Sandi Rizki M.)

NIM : B12.2011.02010

d. Anggota 3

1. Nama Lengkap : Siti Haniatun M
2. NIM : B12.2011.01823
3. Jurusan : Akuntansi – S1
4. Alamat : Ds Jatiroto Rt.01/Rw.03 Kec. Kayen Kab. Pati
5. No. Telp : 085727312924
6. Email :

Anggota 3

(Siti Haniatun M.)

B12.2011.01823

Nama dan Biodata Dosen Pembimbing

3.7 Nama dan Biodata Dosen Pembimbing :

1. Nama Lengkap : Natalistyo T.A.H, SE, M.SI
2. NIDN : 06.251259.02
3. Alamat : Jalan Tegalsari Barat 3/111 Rt 04 Rw 11 ,
Candisari
4. No. Telp : 0818248268
5. Email : Natalistyo@gmail.com

Dosen Pendamping

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

NIDN : 06.251259.02

Justifikasi Anggaran Kegiatan

Analisa keuangan pembuatan djampi corner

Investasi awal yang diperlukan :

- **Analisis Usaha Pembuatan Produk**

3.8 Permodalan

Tabel1. Modal Usaha

No	Modal	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kompor Gas	2	150.000	300.000
2	Tabung Gas 5 kg	2	60.000	120.000
3	Wajan	2	50.000	100.000
4	Oven	2	150.000	300.000
5	Mixer	2	200.000	400.000
6	Juicer	2	200.000	400.000
7	Sothil	2	10.000	20.000
8	Serok	2	10.000	20.000
9	Panci	2	50.000	100.000
10	Loyang	5	20.000	100.000
11	Cetakan	5	10.000	50.000
12	Mangkok Plastik Besar	2	10.000	20.000
13	Telenan	1	10.000	10.000
14	Piring	50	3.000	150.000
15	Gelas	50	5.000	250.000
16	Sendok	50	1.000	50.000
17	Garpu	50	1.000	50.000
18	Pisau	3	5.000	15.000
19	Cawan	50	1.500	75.000
20	Sendok Es krim	2	20.000	40.000
21	Tempat Pendingin Es krim	2	150.000	300.000
TOTAL				2.870.000

3.9 Perhitungan biaya produksi

Tabel 2. biaya produksi / bulan

No	Jenis Biaya	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Jamu Kunir Asem	20	3000	60000
2	Jamu Beras Kencur	20	3000	60000
3	Jamu Daun Pepaya	20	3000	60000
4	Agar – agar bubuk	50	5000	250000
5	Gula pasir	9	12000	108000
6	Susu Cair	20	6000	120000
7	Vanili bubuk	60	500	30000
8	Tepung Terigu	15	6000	90000
9	Telur	10	12000	120000
10	Gula pasir	9	12000	108000
11	Soda tanpa rasa	50	3000	150000
12	Soda kue	10	5000	50000
13	Vanili bubuk	10	500	5000
14	Pasta / pewarna coklat	10	5000	50000
15	Coklat bubuk	10	2000	20000
16	Garam halus	5	2000	10000
17	Papercup	500	100	50000
18	Tenaga kerja	2	300000	600000
19	Air Masak	50	3500	175000
JUMLAH				2.116.000

3.10 Penjualan Produk/Hari

Tabel 3. Penjualan Produk/ Hari

No	Jenis Penerimaan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Penjualan Puding	30	2.500	75.000
2	Penjualan Roti Bolu	10	5.000	50.000
3	Penjualan minuman	50	4.000	200.000
4	Penjualan Es krim	20	5.000	100.000
5	JUMLAH			425.000

Tabel 4. Penjualan Produk/ bulan

No	Jenis Penerimaan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Penjualan Puding	900	2.500	2.250.000
2	Penjualan Roti Bolu	300	5.000	1.500.000
3	Penjualan minuman	1.500	4.000	6.000.000
4	Penjualan Es krim	600	5.000	3.000.000
5	JUMLAH			12.750.000

Surat Pernyataan Ketua Kegiatan

**SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adelina Mahardika Sari

NIM : B12.2011.01840

Program Studi : Akuntansi-S1

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul: Djampi Corner 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, 29 Agustus 2014

Mengetahui,
Wakil Rektor Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,

Materai Rp 6.000

Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom
NIDN.06.061267.01

Adelina Mahardika Sari
NIM. B12.2011.01840