



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**DOKAR SETAN (DONAT BAKAR SUPER PEDAS) Sebagai Varian Rasa Baru dalam
Jajanan Donat yang Menyehatkan**

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

- | | | |
|---------------------|----------------|---------------|
| 1. Arif Maulana | A21.2013.06354 | Angkatan 2013 |
| 2. Agung Noviantoro | A21.2013.06344 | Angkatan 2013 |
| 3. Kafy Salafuddin | A21.2013.06350 | Angkatan 2013 |

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : DOKAR SETAN (DONAT BAKAR SUPER PEDAS)
Sebagai Varian Rasa Baru dalam Jajanan Donat yang Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Arif Maulana
 - b. NIM : A21.2013.06354
 - c. Jurusan : D3 – Manajemen Informatika
 - d. Universitas : Universitas Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah dan No HP : Jalan Gatot Subroto Gang IV No.3 RT 08 / RW 02
Purwoyoso, Ngaliyan, Semarang
 - f. Alamat email : 121201306354@mhs.dinus.ac.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Edi Faisal S.Kom, M.Kom
 - b. NIDN : 0608107001
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Puri Utama II (D1-14) Banyumanik Semarang
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 11.510.500
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 18 Juli 2014

Menyetujui

Ketua Jurusan/Departemen/Program Studi/
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

Ketua Pelaksana Kegiatan

Edi Faisal S.Kom, M.Kom

NIP. 0686.11.1994.057

Pembantu atau Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Arif Maulana

NIM.A21.2013.06354

Dosen Pendamping

Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom

NIP. 0686.11.1996.100

Edi Faisal S.Kom, M.Kom

NIP. 0686.11.1994.057

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
RINGKASAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	7
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
DAFTAR PUSTAKA.....	11
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Proyeksi Pendapatan DOKAR SETAN Setahun	5
Tabel 2.2 Proyeksi Pengeluaran DOKAR SETAN Sebulan.....	6
Tabel 2.3 Proyeksi Pengeluaran DOKAR SETAN Setahun.....	6
Tabel 2.4 Proyeksi Pendapatan DOKAR SETAN Setahun	6
Tabel 4.1 Rincian Anggaran Biaya.....	10
Tabel 4.2 Agenda Kegiatan.....	10

RINGKASAN

Donat, siapa yang tidak kenal dengan kue seperti cincin berlubang tengah yang satu ini. Semua kalangan senang menikmati kue donat ini, dari anak-anak sampai orang tua pun menyukainya. Kue berbentuk bola-bola kecil bernama doughnuts atau olykoeks pertama kali disebut-sebut dalam buku *History of New York* oleh Washington Irving di tahun 1809. Donat dalam ejaan tradisional bahasa Inggris disebut doughnut, sedangkan orang Amerika biasa menulis donat sebagai donut atau doughnut. Istilah donut pertama kali digunakan di dalam artikel surat kabar *Los Angeles Times* 10 Agustus, 1929. Sedangkan asal – usul donat itu sendiri sering menjadi sumber perdebatan. Namun bagaimanapun sejarahnya, donat mampu menghipnotis seluruh dunia untuk dijadikan sebagai lahan bisnis waralaba yang menguntungkan. Banyak pengusaha kuliner yang telah sukses mendirikan waralaba tersebut. Banyak orang yang suka akan kue donat tersebut dikarenakan rasanya yang manis dan bentuknya yang unik, namun tidak sedikit juga yang tidak menyukai kue donat ini salah satunya adalah orang yang mempunyai penyakit kanker dan penyakit lainnya seperti gula, dan lain-lain. Karena di dalam donat mengandung kadar gula yang cukup tinggi. Oleh karena itu kami ingin menciptakan rasa donat yang berbeda dengan donat-donat biasanya sehingga dapat dinikmati oleh semua orang, yaitu rasa pedas. Rasa pedas yang dihasilkan oleh cabai ini ternyata memiliki beberapa manfaat yaitu antara lain terdapat kandungan capsaicin pada cabai yang menimbulkan rasa pedas, dapat membunuh sel kanker tanpa merusak sel normal.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini, kemajuan usaha makanan dan minuman terutama yang bergerak dalam bidang fast food and drink mulai mengalami peningkatan yang cukup signifikan di Indonesia ini. Hal ini ditandai dengan maraknya booth – booth makanan dan minuman yang mudah ditemukan di pusat perbelanjaan, kampus, maupun di pinggir jalan. Tak ketinggalan pula jajanan donat yang satu ini. Ya, kue yang berbentuk bulat dengan lubang ditengahnya ini seperti tidak pernah kehabisan penggemar. Semua orang suka makan donat, mulai dari anak-anak sampai orang tua. Oleh karena itu banyak yang telah mendirikan usaha kuliner donat ini seperti J.CO, Dunkin Donuts, dll dan ternyata usaha mereka cukup sukses, dan bahkan sekarang menjadi tempat-tempat yang ramai dikunjungi serta tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia.

Namun tidak bagi seseorang yang memiliki penyakit kanker, donat merupakan salah satu makanan yang harus dihindari sebab didalam donat terdapat gabungan dari tiga sifat utama makanan yang menyebabkan kanker yaitu : digoreng, mengandung kadar gula yang tinggi dan didasarkan pada karbohidrat yang dihaluskan (tepung yang dihiling). Kombinasi dari limbah proses penggorengan, bersama-sama dengan banyaknya jumlah gula dan tepung yang juga banyak, membuat donat sangat berbahaya untuk orang-orang yang berusaha mengurangi resiko kanker.

Dari latar belakang tersebut, kami memiliki ide/gagasan untuk membuat donat menjadi makanan yang beresiko kecil menyebabkan kanker, sehingga orang-orang yang memiliki penyakit kanker juga dapat merasakannya. Cara membuatnya yaitu dengan cara di bakar/dipanggang dengan waktu yang tepat dan tidak terlalu lama. Alasan kami membuat donat dengan cara dibakar yaitu supaya dapat mengurangi lemak jahat yang terdapat pada minyak goreng. Cara selanjutnya yaitu mengganti rasa manis pada donat tersebut dengan rasa yang pedas. Kami memilih rasa pedas pada donat karena pada akhir-akhir ini makanan pedas sedang digemari oleh banyak masyarakat dan tidak hanya itu saja, ternyata mengkonsumsi

makanan pedas secara teratur atau tidak berlebihan memiliki banyak manfaat yang terkandung bagi kesehatan tubuh kita.

Hasil penelitian laboratorium di Inggris menemukan, kandungan capsaicin pada cabai yang menimbulkan rasa pedas, dapat membunuh sel kanker tanpa merusak sel normal. Jadi tidak heran mengapa beberapa kasus kanker di Meksiko dan India, yang masyarakatnya banyak mengonsumsi makanan pedas, lebih sedikit dibandingkan negara-negara Barat, yang masyarakatnya cenderung tidak suka makanan pedas. Dan Dalam takaran yang tidak berlebihan, makanan pedas bahkan bermanfaat untuk kesehatan lambung. Demikian hasil studi yang dilakukan tim peneliti dari Hungaria. Capsaicin bisa mengurangi asam lambung dan berfungsi sebagai antiinflamasi.

Maka dalam kesempatan ini, penulis menyajikan suatu pilihan kuliner pada proposal kewirausahaan program kreativitas mahasiswa dengan mengambil judul **”DOKAR SETAN (DONAT BAKAR SUPER PEDAS) Sebagai Varian Rasa Baru dalam Jajanan Donat yang Menyehatkan”**

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah rasa pedas dapat menggantikan cita rasa donat yang berbeda?
2. Bagaimana proses pembuatan “donat bakar super pedas”?
3. Bagaimana rencana pemasaran produknya?

1.3 Tujuan

1. Menciptakan produk donat dengan rasa super pedas supaya beda dengan donat biasanya.
2. Mengidentifikasi proses pembuatan makanan “donat bakar super pedas”.
3. Membuat rencana pemasaran yang tepat sehingga banyak disukai oleh masyarakat.

1.4 Luaran Yang Diharapkan

- a. Memberikan alternatif makanan sehat berupa donat bakar bagi kalangan mahasiswa dan pelajar.
- b. Menghasilkan produk unik dan kreatif yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.
- c. Dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kue donat yang diolah menjadi produk makanan yang bergizi bagi masyarakat.

1.5 Kegunaan

Dengan terselenggaranya Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini serta didirikannya DOKAR SETAN ini, diharapkan mahasiswa yang lain mampu termotivasi untuk mau menggali dan mengembangkan tingkat kreativitas dibidangnya masing-masing dan menjadikannya sebagai dunia usaha yang baru. Serta kegunaan lain yang diharapkan adalah:

- a. Melalui program ini secara finansial akan memberi profit bagi mahasiswa untuk menopang biaya pendidikan hingga ke jenjang yang lebih tinggi.
- b. Menghasilkan produk unik yang dapat diterima dan disukai masyarakat.
- c. Menciptakan lapangan kerja baru dengan membuka peluang produksi dokar setan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Deskripsi Usaha

Produk yang kami buat yakni donat dengan bahan baku sama seperti donat-donat biasanya, namun yang membuat berbeda dari donat-donat yang lainnya adalah cara membuatnya yaitu dengan cara dibakar atau dipanggang dan rasa yang berbeda dari sebelumnya yang biasanya manis yaitu rasa super pedas. Alasan kami membuat produk ini yaitu kami mencoba untuk menciptakan suatu makanan baru yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Yang tadinya masyarakat menganggap bahwa donat hanya ada rasa manis saja, sekarang donat ada rasa baru yaitu rasa pedas dengan kombinasi yang beraneka ragam.

a. Nama Usaha

DOKAR SETAN “DONAT BAKAR SUPER PEDAS”.

b. Slogan

“Dokar Setan, pedesnya bikin ketagihan!!”.

c. Varian Rasa

(1) Kornet Pedas

(2) Sosis bakar pedas

(3) Bakso bakar pedas

(4) Barbeque pedas

2.2 Peluang Usaha

Dengan maraknya kue donat yang dijual baik di pasar tradisional maupun di swalayan membuat kue donat mudah ditemukan dimana-mana dan semua orang tahu tentang kue donat ini. Melihat peluang ini, kami tidak ingin ketinggalan dan diam begitu saja. Kami memiliki inovasi agar kue donat tersebut tidak monotone dengan rasa yang manis – manis saja, dengan cara menciptakan rasa donat yang baru dan disukai oleh banyak kalangan yaitu rasa pedas. Ya, rasa pedas memang digemari oleh banyak orang, terbukti dengan munculnya snack atau jajanan pedas dengan berbagai macam variasinya.

2.3 Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar yang dituju oleh DOKAR SETAN adalah masyarakat secara umum, bisa diperuntukkan kepada seluruh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua. Mulai dari ekonomi menengah kebawah hingga menengah keatas. Tetapi target utama dari DOKAR SETAN sendiri adalah masyarakat yang suka terhadap makanan – makanan pedas.

2.4 Proyeksi Perolehan Laba

Target pasar dalam sehari di DOKAR SETAN diperkirakan dapat laku terjual rata-rata sebanyak 100 buah donat bakar dalam sehari.

Sebulan 26 hari kerja.

1 hari = 25 donat bakar rasa kornet pedas terjual

1 hari = 25 donat bakar rasa sosis bakar pedas terjual

1 hari = 25 donat bakar rasa bakso bakar pedas terjual

1 hari = 25 donat bakar rasa barbeque pedas terjual

Tabel 2.1 Proyeksi Pendapatan DOKAR SETAN Setahun

Rasa DOKAR	Harga Pokok	Harga Jual	Laba/buah	Order/hari	Laba/hari	Laba 1 bulan (26 hari)
kornet pedas	6.000	9.000	3.000	25	75.000	1.950.000
Sosis bakar pedas	5.000	8.000	3.000	25	75.000	1.950.000
Bakso bakar pedas	5.000	8.000	3.000	25	75.000	1.950.000
Barbeque Pedas	6.000	9.000	3.000	25	75.000	1.950.000
Pendapatan DOKAR SETAN Perbulan						7.800.000
Pendapatan DOKAR SETAN Setahun						93.600.000

Tabel 2.2 Proyeksi Pengeluaran DOKAR SETAN Sebulan

Keterangan	Jumlah
Penyusutan Barang	200.000
Pembayaran Listrik	100.000
Gaji Pegawai 2 orang @ Rp. 750.000	1.500.000
Sewa Tempat	750.000
Lain-lain	100.000
Jumlah Pengeluaran sebulan	2.650.000

Tabel 2.3 Proyeksi Pengeluaran DOKAR SETAN Setahun

Keterangan	Jumlah
Penyusutan Barang	2.400.000
Pembayaran Listrik	1.200.000
Gaji Pegawai Rp. 1.500.000 x 12	18.000.000
Sewa Tempat	9.000.000
Lain-lain	1.200.000
Jumlah Pengeluaran setahun	31.800.000

Tabel 2.4 Proyeksi Pendapatan DOKAR SETAN Setahun

Keterangan	Jumlah
Pendapatan Kotor Setahun	93.600.000
Pengeluaran Setahun	31.800.000
Pendapatan Bersih Setahun	61.800.000

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap yaitu :

1. Tahap Persiapan dan Pengolahan

Pada tahap persiapan meliputi persiapan bahan baku dan alat – alat perlengkapan untuk membuat produk.

Alat dan bahan yang digunakan meliputi :

Bahan untuk adonan donat (*sample untuk 6 porsi*)

- 350 g tepung terigu protein tinggi
- 1/2 sdt garam
- 1 bks ragi instan
- 1 sdm air gula (simpler syrup)
- 50 g gula pasir
- 200 ml air hangat

Bahan untuk merebus

- 2,5 ltr air
- 1 sdt simpler syrup

Bahan Isi Donat:

- Kornek
- Sosis
- Bakso
- Saos barbeque
- Saos Tomat
- Saos Ekstra Pedas
- Cabai Bubuk / Cabai biasa

- Lada hitam
- Daun selada
- Keju
- Mayones

Alat yang dibutuhkan :

- Timbangan kue
- Mixer
- Baskom
- Rolling pin
- Cetakan donat
- Oven
- Scrapper
- Loyang
- Alat panggang (Barbeque grill)

Cara Membuat Donat Bakar:

- Aduk tepung terigu, garam, ragi instan, simpel sirup, gula pasir, dan air, lalu uleni sampai elastis. Diamkan adonan selama kurang lebih 1 jam.
- Kempiskan adonan, timbang dengan berat masing-masing donat @ 50 gram, bulatkan lalu lubangi tengahnya, istirahatkan 10-20 menit.
- Didihkan bahan merebus, masukkan adonan, rebus selama 30 detik. Angkat lalu tiriskan.
- Panaskan oven dan panggang hingga matang atau kuning keemasan. Angkat dan dinginkan.
- Belah mendatar masing-masing donat menjadi 2 bagian. Lalu isi sesuai dengan rasa yang diinginkan. Lalu tata daun selada, keju, dan siram dengan mayones.
- Kemudian bakar sebentar di alat panggang agar keluar aroma yang menggugah selera.

- Sajikan selagi panas.

2. Tahap Pelaksanaan Pemasaran

Produk Dokar Setan adalah salah satu produk baru yang belum banyak dikenal oleh masyarakat sehingga kami sangat mengedepankan unsur promosi sebagai pemasaran kami supaya masyarakat dapat mengetahui apa itu Dokar Setan. Hal-hal yang kami lakukan untuk berpromosi produk kami ini adalah dengan pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim kepada masyarakat, serta mempromosikan produk kami dalam bentuk penyebaran poster dan leaflet. Pamflet dan leaflet disebar ke beberapa lokasi strategis di daerah pemasaran. Selain itu kami juga melakukan promosi melalui media social seperti facebook dan twitter, karena dua media social ini adalah media social yang paling banyak digunakan oleh masyarakat saat ini.

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi ini, kami akan melakukan evaluasi yang diadakan setiap minggunya untuk membahas tentang apa saja kekurangan dan hal-hal yang mengenai produksi, pemasaran ataupun pelayanan. Supaya DOKAR SETAN dapat memberikan pelayanan yang lebih baik kepada konsumennya dan membuat DOKAR SETAN semakin maju dan berkembang.

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	7.628.500
2	Bahan Habis Pakai	2.472.000
3	Perjalanan	270.000
4	Lain – lain	1.140.000
Jumlah		11.510.500

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2 Agenda Kegiatan

Agenda	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4				Bulan ke-5			
Survey lokasi	■	■																		
Pembuatan booth			■	■	■	■														
Persiapan alat dan bahan					■	■	■	■	■	■										
Merancang strategi promosi									■	■										
Pelaksanaan program													■	■	■	■	■	■	■	■
Evaluasi program													■	■	■	■	■	■	■	■
Pelaporan																			■	■

DAFTAR PUSTAKA

Joe, Wulan. 2012. *Makanan Pembunuh Kanker : Mengenal Beberapa Jenis Kanker & Bahan Alami Pelawan Kanker* . Yogyakarta : Andi Publisher

Hanifah, Siti. “*Proposal PKM-K.*” https://www.academia.edu/5784266/Proposal_PKM-K (diakses tanggal 18 Juli 2014)

Anonim. “*5 Makanan Penyebab Kanker.*” <http://ahliherbal.com/jurnal/5-makanan-penyebab-kanker-283.html> (diakses tanggal 22 Juli 2014)

Rusman. “*Dibalik Pedasnya, Cabe Memiliki Manfaat bagi Kesehatan.*” http://theglobal-review.com/content_detail.php?lang=id&id=1392&type=12#.U-RRJ-N_uMp (diakses tanggal 1 Agustus 2014)

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Arif Maulana
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	D3 - Manajemen Informatika
4	NIM	A21.2013.06354
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 22 April 1995
6	E-mail	121201306354@mhs.dinus.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	083842404747

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Perumnas Krapyak 02	SMP Negeri 18 Semarang	SMK Negeri 4 Semarang
Jurusan	-	-	Multimedia
Tahun Masuk - Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM-K.

Semarang, 18 Juli 2014

Pengusul,

Arif Maulana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Agung Noviantoro
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	D3 - Manajemen Informatika
4	NIM	A21.2013.06344
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Palu, 22 November 1994
6	E-mail	121201306344@mhs.dinus.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	089679479270

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 1 Langenharjo	SMP Negeri 3 Patebon	SMK Negeri 2 Kendal
Jurusan	-	-	Teknik Gambar Bangunan
Tahun Masuk - Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM-K.

Semarang, 18 Juli 2014
Pengusul,

Agung Noviantoro

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Kafy Salafuddin
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	D3 - Manajemen Informatika
4	NIM	A21.2013.06350
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 07 Maret 1995
6	E-mail	121201306350@mhs.dinus.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	085776925228

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 3 Botomulyo	SMP Negeri 1 Cepiring	MA Salafiyah Kajen Pati
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk - Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmian (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM-K.

Semarang, 18 Juli 2014
Pengusul,

Kafy Salafuddin

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Stand / Booth makanan	Untuk mendisplay barang dagangan yang akan dijual	1	4.000.000	4.000.000
Poster, Banner, Brosur	Sebagai media promosi	1	1.000.000	1.000.000
Timbangan kue	Untuk menimbang kue saat sebeelum dicetak	1	165.000	165.000
Kompor gas	Sebagai alat pengolahan bahan baku	1	300.000	300.000
Mixer	Untuk mengaduk adonan kue	1	518.000	518.000
Baskom	Untuk menempatkan adonan kue	5	20.000	100.000
Rolling pin	Untuk menggiling adonan kue	3	50.000	150.000
Cetakan donat	Digunakan sebagai alat untuk mencetak bentuk kue donat	3	6.500	19.500
Oven	Digunakan untuk memanggang kue donat	1	606.000	606.000
Scraper kecil	untuk mengambil sisa adonan kue yang menempel di baskom	3	15.000	45.000
Loyang	untuk meletakkan adonan saat akan di panggang	5	25.000	125.000

Alat panggang (Barbeque grill)	untuk membakar adonan kue yang telah di oven	1	600.000	600.000
SUB TOTAL (Rp)				7.628.500

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Tepung terigu	Bahan baku	10 kg	10.500	105.000
Garam	Bahan baku	1	2.000	2.000
Gula Pasir	Bahan baku	5 kg	12.000	60.000
Ragi instan 500gr	Bahan baku	2	35.000	70.000
Simple syrup	Bahan baku	1kg	18.000	18.000
Sambal botol	Bahan baku	10	11.000	110.000
Saus tomat	Bahan baku	5	10.000	50.000
Saus barbeque	Bahan baku	1 kg	85.000	85.000
Saus ekstra pedas	Bahan baku	10	12.500	125.000
Cabai bubuk	Bahan baku	2 kg	45.000	90.000
Cabai merah	Bahan baku	5 kg	30.000	150.000
Lada hitam bubuk	Bahan baku	1 kg	140.000	140.000
Mayonaise	Bahan baku	1	57.000	57.000
Bakso	Bahan baku	5 pack	25.000	125.000
Kornet	Bahan baku	10	23.000	230.000
Sosis	Bahan baku	5 pack	35.000	175.000
Keju	Bahan baku	10	20.000	200.000
Daun selada	Bahan baku	3 kg	15.000	45.000
Mentega	Bahan baku	5	47.000	235.000
Paper bag	Pembungkus makanan	200	1000	200.000
Gas LPG 3kg	Bahan pembantu	1	200.000	200.000
SUB TOTAL (Rp)				2.472.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan ke lokasi jualan	Survey lokasi	3	35.000	105.000
Perjalanan ke toko kue	Membeli peralatan	3	35.000	105.000
Perjalanan ke pasar / swalayan	Membeli bahan baku	3	20.000	60.000
SUB TOTAL (Rp)				270.000

4. Lain – lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Sewa Tempat	Sebagai tempat jualan	1	1.000.000	1.000.000
Laporan	Print laporan sebagai arsip	4	30.000	120.000
Jilid	Menjilid laporan	4	5000	20.000
SUB TOTAL (Rp)				1.140.000
TOTAL KESELURUHAN (Rp)				11.510.500

Lampiran 3. Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1	Arif Maulana / A21.2013.06354	DIII Manajemen Informatika	Ilmu Komputer	8 jam / minggu	Mengkoordinir tugas dan segala yang berkaitan dengan proses produksi
2	Agung Noviantoro / A21.2013.06344	DIII Manajemen Informatika	Ilmu Komputer	8 jam / minggu	Mengatur tentang pemasaran
3	Kafy Salafuddin / A21.2013.06350	DIII Manajemen Informatika	Ilmu Komputer	8 jam / minggu	Pelaksanaan proses produksi

LAMPIRAN 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arif Maulana

NIM : A21.2013.06354

Program Studi :Manajemen Informatika

Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Proposal Kegiatan Mahasiswa (PKM) Kewirausahaan saya dengan judul:

“DOKAR SETAN (DONAT BAKAR SUPER PEDAS) Sebagai Varian Rasa Baru dalam Jajanan Donat yang Menyehatkan “ 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,8 Agustus 2014

Mengetahui,

Yang Menyatakan,

WakilRektor / Ketua

BidangKemahasiswaan

Universitas Dian Nuswantoro

Usman Sudibyo Ssi,M.Kom

Arif Maulana

NIP. 0686.11.1996.100

A21.2013.06354