



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Fruty Mie Makanan Menyehatkan**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM – K**

**Diusulkan Oleh**

<b>Lusiana Suryo Ningtias</b>	<b>B12.2011.01802</b>
<b>Ika Naili Fauziyah</b>	<b>B12.2011.01967</b>
<b>Harum Setianingrum</b>	<b>B12.2011.01943</b>
<b>Moh. Imam Sajidin</b>	<b>B12.2011.01860</b>

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

**2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

### USUL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Fruty Mie Makanan Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama lengkap : Lusiana Suryo Ningtias
  - b. NIM : B12.2011.01802
  - c. Jurusan : Akuntansi-S1
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
  - e. Alamat Rumah dan HP : Jl. Telogo Gedong no.4 Weleri-Kendal
  - No.Hp : 085865089333
  - f. Alamat email : [lusianasurya29@gmail.com](mailto:lusianasurya29@gmail.com)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama lengkap dan Gelar : Natalisty TAH,SE.,M.Si
  - b. NIDN : 06.251259.02
  - c. Alamat Rumah dan Tel./HP : Jl.Tegalsari Barat 3/35 Semarang
  - No.Hp 0818248268
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. DIKTI : Rp. 12.313.000
  - b. Sumber Lain (Sebutkan...) : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 29 Agustus 2014

Menyetujui,

Ketua Program Studi,

Ketua Pelaksana Kegiatan

Yulita Setiawanta, S.E, M.Si.

Lusiana Suryo Ningtias

NIDN. 06.080770.01

NIM.B12.2011.01802

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,

DosenPendamping,

Usman Sudiby, S.Si, M. Kom

Natalisty TAH, S.E, M.Si

NIDN. 06.061267.01

NIDN: 06.251259.02

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
RINGKASAN.....	iv.
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
I. 1. Latar belakang Masalah.....	5
I. 2. Perumusan Masalah.....	6
I. 3 Tujuan.....	6
I. 4. Luaran yang diharapkan.....	6
I. 5. . Kegunaan Program .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Gambaran Umum MIE BUAH JAMBU MERAH .....	9
<b>BAB III METODOLOGI PELAKSANAAN</b>	
3.1. Tempat.....	11
3. 2. Pemasaran.....	11
3. 3. Strategi Pengembangan Usaha.....	11
3. 4. Promosi .....	12
3.5.Harga.....	12
3.6.Bahan baku, Bahan Penolonng dan Peralatan yang digunakan .....	12
3.7. Proses Produksi dan Operasi.....	13
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA</b>	
4.1. Anggran Biaya.....	14
4.2. Jadwal Kegiatan.....	14
DAFTAR PUSTAKA .....	15
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	16

## Ringkasan

Selama ini mie menjadi makanan favorite dan sangat dinikmati masyarakat, tetapi belum ada inovasi rasa dan masih biasa-biasa saja. Salah satunya kami ingin merenovasi suatu karya yang inovatif dan kreatif untuk bisa meningkatkan kualitas dan nilai gizi dari produk mie itu sendiri. Mie buah jambu merah atau Fruty mie merupakan kombinasi antar mie dan sari buah jambu merah. Manfaat dari Fruty mie adalah mencegah kanker, menurunkan hipertensi, mengobati diare, batuk dan flu, merawat kulit, mencegah sembelit, menurunkan berat badan, sariawan perut, merawat gigi, diabetes melitus. Dengan munculnya mie rasa buah” Fruty Mie” akan mencukupi permintaan rasa mie yang cocok dengan selera orang Indonesia dan kandungan gizi yang cukup bagi mereka yang suka dengan vegetarian, karena di dalam buah- buahan seperti jambu merah terdapat nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Dari usaha inovasi Fruty Mie ini dapat mengurangi angka pengangguran dan memberi manfaat bagi masyarakat akan manfaat buah jambu merah.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### 1.1 Latar belakang

Memulai usaha baru adalah sebuah keputusan yang penting dalam memulai bisnis. Sebagai titik awal dari aktivitas bisnis yang akan dimulai, maka saat hendak melangkah, yang bersangkutan hendaknya memperdayakan secara optimal kecerdasan yang dimiliki, baik kecerdasan intelektual, kecerdasan emosi, maupun spiritualnya. Disadari bahwa manusia baik secara perseorangan maupun secara bersama-sama memerlukan berbagai macam barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhannya. Barang dan jasa harus dibuat dengan pengorbanan tertentu yang dapat dinilai dengan uang.

Selama ini mie menjadi salah satu makanan favorite dan sangat dinikmati oleh kalangan masyarakat. Namun untuk produksi mie itu sendiri belum ada inovasi rasa dan masih biasa-biasa saja. Contoh: mie ayam, mie pangsit, mie jowo, mie goreng, dan masih banyak lagi. Yang tentu masih menggunakan bahan baku tepung dan terigu. Oleh karena itu kami ingin merenovasi suatu karya yang inovatif dan kreatif untuk bisa meningkatkan kualitas dan nilai gizi dari produk mie itu sendiri. Dengan terobosan makanan terbaru yaitu mie rasa buah jambu "fruity mie" diharapkan mampu menjadi trend makanan baru saat ini di Indonesia.

Fruity mie merupakan kombinasi antar mie dengan sari buah jambu yang merupakan inovasi terbaru dari aneka rasa mie. Sehingga dengan munculnya mie rasa buah "Fruity mie" akan mencukupi permintaan rasa mie yang cocok dengan selera orang Indonesia dan kandungan gizi yang cukup bagi mereka yang suka vegetarian, karena di dalam buah-buahan seperti jambu merah terdapat nilai gizi yang dibutuhkan tubuh kita. Fruity mie menjadi konsep rasa mie instan yang belum ada sebelumnya terutama di kota Semarang.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka kami termotivasi dan berinisiatif untuk meningkatkan kualitas mie dengan memunculkan “fruity mie” yang merupakan kombinasi rasa mie dengan buah.

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari program ini adalah:

1. Untuk memanfaatkan buah yang hanya sebagai minuman yaitu “JAMBU MERAH”
2. Untuk membuat bentuk usaha yang tepat bagi usaha “JAMBU MERAH”
3. Untuk memasarkan usaha “JAMBU MERAH” kepada masyarakat sebagai alternative makanan yang kaya vitamin dan gizi.
4. Untuk menerapkan usaha yang baru kepada masyarakat.

## **1.4 Luaran yang diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari adanya usaha “MIE BUAH JAMBU MERAH” ini adalah:

1. Dapat menghasilkan produk MIE BUAH JAMBU MERAH dengan memanfaatkan buah jambu merah yang selama ini sebagai minuman menjadi kewirahusahaan yang sangat bermanfaat bagi masyarakat dan dapat menciptakan lapangan kerja.
2. Dapat menghasikan produk khusus dari pemanfaatan buah jambu merah lebih luas lagi.

Setelah kedua luaran diatas berhasil, maka usaha ini juga dapat mengurangi angka pengangguran dan memberi manfaat bagi yang lain dari jambu merah.

## **1.5 Kegunaan Program**

Produk ini merupakan kombinasi mie dengan sari buah jambu merah yang diberi nama Fruity mie. Fruity mie ini disajikan sebagai makanan dengan praktis

dan penyajian yang menarik sesuai dengan selera masyarakat dan memiliki kualitas rasa yang baik, enak dan harga yang sangat terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. Nama dari produk ini yaitu “fruity mie” atau mie rasa buah jambu merah, dengan membuat mie menggunakan campuran bahan dasar dari sari buah jambu merah. Karena dalam produk fruity mie banyak manfaatnya sebagai berikut:

- Mencegah kanker. Jambu biji mengandung antioksidan pelawan kanker, likopen. Likopen dalam jambu biji lebih mudah diserap tubuh dibanding yang berasal dari tomat karena perbedaan dalam struktur selnya. Semua jenis jambu biji mengandung antioksidan yang tinggi, terutama pada jambu biji berdaging merah.
- Menurunkan hipertensi. Jambu biji adalah buah yang sebaiknya rutin dikonsumsi jika ingin menghindari dari serangan jantung. Buah ini menjadi hipoglikemik di alam dan kaya akan serat yang bermanfaat untuk menurunkan tekanan darah dan kadar kolesterol. Selain itu, jambu biji berukuran sedang bisa mencukupi 20 persen kebutuhan harian tubuh akan potasium. Penelitian juga menunjukkan rutin mengonsumsi potasium bias menurunkan tekanan darah.
- Mengobati diare. Tanaman jambu biji memiliki astringen, zat kimia yang akan menyusutkan jaringan tubuh. Ini disebabkan gusi akan terasa lebih keras dan segar setelah kita menguyah jambu biji. Selain itu daun jambu biji juga mengandung zat antibakteri sehingga bias mencegah pertumbuhan bakteri saat terkena diare atau disentri. Pembunuh bakteri lain dalam buah ini adalah karetnoid, vitamin C, dan potasium.
- Batuk dan flu. Daun jambu biji yang dimakan mentah atau buah yang masih mentah yang dibuat jus dipercaya secara turun-temurun sebagai obat mengatasi batuk dan flu. Ramuan ini bekerja dengan cara mengurangi pembentukan lender serta membuat saluran pernapasan bebas infeksi. Buah jambu biji juga kaya vitamin C dan zat besi yang efektif untuk menghambat infeksi virus flu.

- Merawat kulit. Kandungan astringet dalam jambu biji akan meningkatkan tekstur kulit dan mengencangkan kulit yang mulai kendur. Bukan hanya itu jambu biji juga mengandung vitamin A, C dan potasium yang memiliki fungsi sebagai antioksidan. Nutrisi ini akan membantu proses detoksifikasi dan menjaga kulit tetap sehat serta bebas keriput.
- Mencegah sembelit. Kandungan serat yang tinggi dalam jambu biji efektif untuk mencegah sembelit atau konstipasi. Buah jambu biji ukuran sedang mengandung 36 persen kebutuhan serat yang disarankan. Selain itu biji buah ini juga menjadi laksatif yang ampuh yang berfungsi untuk membantu membersihkan system pembuangan usus.
- Menurunkan berat badan. Buah ini memiliki komponen yang diperlukan untuk menurunkan berat badan, misalnya serat, protein, dan vitamin. Buah ini juga membuat perut terasa lebih kenyang. Jambu biji berukuran sedang yang diasup saat makan siang sudah cukup untuk mengganjal perut sampai makan malam.
- Sariawan perut. Vitamin C yang terkandung dalam jambu biji empat kali lebih tinggi dibanding dengan vitamin C yang terdapat dalam jeruk. Selain itu, buah ini juga menjadi obat yang ampuh untuk sariawan, penyakit yang ditandai dengan gusi bengkak dan berdarah.
- Merawat gigi. Konsumsi jus jambu biji untuk merawat gusi, mengatasi gusi bengkak dan berdarah.
- Diabetes Melitus. Jambu biji yang telah direbus dan diambil airnya untuk diminum dipercaya dapat mengobati Diabetes Melitus.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Masyarakat kampus UDINUS dapat diasumsikan sebagai masyarakat yang konsumtif terhadap makanan baik itu makanan utama maupun makanan ringan(cemilan), karena dari sekian banyak aktifitas yang dilakukan akan membutuhkan energy yang ekstra dan energy tersebut tidak cukup hanya dengan makan nasi saja sebagai makanan utama, perlu ada asupan makanan ringan sebagai penambahan kalori dan energy tersebut.

#### **2.1 Mie Buah Jambu Merah**

Selama ini mie menjadi makanan favorit dan sangat di nikmati masyarakat. Namun untuk produksi mie belum ada inovasi rasa yang berbeda dari yang lainnya. Contoh mie ayam, mie pangsit, mie jowo, mie goreng dan masih banyak yang lainnya. Yang tentu masih menggunakan bahan utamanya yaitu tepung terigu dan telur. Oleh karena itu, kami ingin membuat inovasi dan kreatif yang dapat meningkatkan kualitas dan nilai gizi suatu produk mie. Dengan terobosan makanan yang terbaru kami yaitu mie rasa buah jambu merah” fruity mie” diharapkan mampu menjadi trend makanan baru saat ini di Indonesia. Fruity mie merupakan kombinasi antar mie dengan sari buah jambu merah yang merupakan inovasi terbaru dari aneka rasa mie. Sehingga dengan munculnya mie rasa buah” fruity mie “ akan mencukupi permintaan rasa mie yang cocok dengan selera orang Indonesia dan kandungan gizi yang cukup tinggi bagi yang suka dengan vegetarian, karena didalam buah-buahan seperti jambu merah terdapat nilai gizi yang dibutuhkan tubuh kita.

1. Produk MIE BUAH JAMBU MERAH ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan sari buah jambu merah merupakan baru, yaitu membuat produk baru untuk memenuhi kebutuhan pasar. Produk ini diperkirakan akan memperoleh sambutan bagus di masyarakat sekitar kampus, bahkan di kota Semarang secara umum karena bahan yang unik dan belum pernah

ada dipasaran. Selain itu produk mie ini nikmat, enak dan tentunya sangat bergizi, terutam kandungan akan protein yang dimilikinya. Produk ini mempunyai tekstur yang hampir tidak berbeda dengan mie yang beredar di pasaran namum keunggulan produk ini adalah bahan dasarnya yang terbuat dari buah.

Adapun karakteristik dari fruity mie ini adalah sebagai berikut:

- Bentuk seperti mie biasa, hanya wanya agak berbeda, yaitu agak kemerah-merahan.
- Rasa asli buah jambu merah, karena air yang digunakan untuk campuran tepung menggunakan sari buah jambu merah asli.
- Di sajikan dengan 1 mangkuk kuah dan 1 mangkuk mie yang ditaburi dengan brambang goreng dan jamur kuping.
- Rasa khas yang berbeda dengan mie yang lain
- Harga relative terjangkau
- Tanpa bahan pengawet

Aspek keunggulan dari fruity mie ini terletak pada di versifikasi produk dari hasil kolaborasi antar mie dengan sari buah jambu merah. Fruity mie berbeda dengan produk mie yang lain dalam hal rasa dan aroma. Rasa fruity mie yang lezat degan kesegaran aroma buah jambu merah akan memberikan kepuasan yang berbeda bagi pencinta mie. Disamping itu ide kreatif yang inovasi produk ini terletak pada cara pengolahan yang berbeda dengan pengolahan mie pada umumnya.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### 3.1 Tempat

Lokasi produksi pembuatan MIE BUAH JAMBU MERAH bahan baku mie ini di pusatkan kota Semarang di jalan nakula 1 yang bertempat di kampus UDINUS Semarang.

#### 3.2 Pemasaran

Produk ini akan dipasarkan di lingkungan sekitar kampus meliputi kantin kampus, toko-toko di sekitar kampus, serta nantinya diharapkan menembus mal-mal di kota Semarang.

#### 3.3 Strategi Pengembangan Usaha

Strategi pengembangan usaha MIE BUAH JAMBU MERAH dari bahan baku buah jambu merah antar lain dapat di tempuh dengan cara:

1. Produksi MIE BUAH JAMBU MERAH diharapkan kedepannya memiliki berbagai macam rasa dan bentuk sehingga produk ini akan lebih menarik. Produk MIE BUAH JAMBU MERAH ini kedepannya akan ditingkatkan masalah prevarensi konsumen, dimana produk ini akan di beri tambahan zat aditif yang berupa warna, rasa, dan tekstur untuk meningkatkan kesukaan konsumen.
2. Lokasi produk MIE BUAH JAMBU MERAH ini diharapkan akan semakin meluas seiring dengan angka penjualan yang semakin meningkat sehingga membutuhkan tempat produksi yang luas dan jumlah tenaga keras yang besar.
3. Pemasaran MIE BUAH JAMBU MERAH di harapkan kedepannya bias menembus pasaran di luar kota khususnya di Jawa Tengah dan

Pulau Jawa dengan cara distribusi langsung dari pabrik, maupun melalui system MLM (Multi Level Marketing)

4. Promosi yang dilakukan kedepannya akan menjangkau surat kabar dan media elektronik yang bertaraf nasional agar produk lebih di kenal masyarakat.

### 3.4 Promosi

Kegiatan promosi yang dilakukan untuk mengenalkan produk MIE BUAH JAMBU MERAH dengan bahan baku sari buah jambu merah ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu:

1. Promosi melalui brosur yang berisi tentang produk MIE BUAH JAMBU MERAH dengan cara disebarakan di lingkungan sekitar kampus sehingga di kenal masyarakat kampus tersebut.
2. Promosi melalui media surat kabar yaitu mengenalkan produk yang menerbitkan surat kabar kampus, bahkan juga surat kabar regional khususnya, sehingga di kenal olah masyarakat luas.
3. Promosi melalui media elektronik yaitu mengenalkan produk dengan menggunakan media elektronik melalui radio local yang ada di Semarang dan sekitarnya.

### 3.5 Harga

Produk mie buah jambu merah dengan bahan baku dari sari buah jambu merah ini akan ditawarkan kepada masyarakat di sekitar kampus UDINUS dan masyarakat kota Semarang secara umumnya selaku konsumen dengan harga yang murah dan terjangkau oleh masyarakat dibandingkan dengan harga dari produk mie yang hamper sejenis.

### 3.6 Bahan baku, Bahan Penolong dan Peralatan yang digunakan

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan “fruity mie” yaitu tepung dan sari buah jambu merah. Untuk membuat fruity mie menjadi masakan yang

lezat maka di perlukan bahan baku penolong berupa bumbu- bumbu mie, jamur payung sebagai pelengkap dan sawi.

Jenis peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan fruity mie cukup sederhana dan mudah didapatkan , yaitu berupa pisau, baskom, kompor, wajan, dan peralatan goreng, ember, alat penggilingan, Loyang, dan panci kukus.

### 3.7 Proses Produksi atau Operasi

Tata cara pembuatan fruity mie meliputi tahap-tahap sebagai berikut:

- ✚ Semua bahan seperti tepung terigu di siapkan
- ✚ Jambu nmerah di bersihkan dicuci kemudian di blender dan diambil sarinya/airnya.
- ✚ Setelah itu dicampur-campur dengan bumbu- bumbu mie dan aduk tepung terigu bersama bumbu tadi hingga menjadi adonan mie
- ✚ Setelah menjadi adonan digiling supaya menjadi mie, adonan digiling di penggilingan.
- ✚ Kemudian jamur di masak menggunakan bumbu kecap,garam,serai, kunyit, lengkuas, gula jawa, penyedap rasa, bawang putih, sampai rasanya manis.
- ✚ Mie siap disajikan setelah mie buah jambu merah di rebus dan di bumbuhi dengan menggunakan bawang putih,garam,penyedap rasa, lada, kemudian diatasnya dikasih taburan jamur,bawang goreng, daun bawang dan biasa menggunakan sawi.
- ✚ Mie siap disajikan.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

Tabel 4.1 Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Bahan habis pakai	2.153.000
2	Peralatan penunjang	7.310.000
3	Transportasi	400.000
4	Komunikasi	200.000
5	Sarana dan prasarana	500.000
6	Lain-lain	1.750.000
Jumlah		<b>12.313.000</b>

**4.2 Jadwal Kegiatan**

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

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. Jendela-alam.com/ 10-khasiat-jambu –biji.html](http://www.Jendela-alam.com/10-khasiat-jambu-biji.html)

<http://www. Sehatcenter.com/manfaat-jambu-biji-merah-bagi-kesehatan>

[http://www. Sajiansedap.com/ mie-pelangi](http://www. Sajiansedap.com/mie-pelangi)

<http://m.mytrans.com/mie-buah-naga-merah-lezat-dan-kaya-nutrisi>

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota serta Dosen Pembimbing

#### I. NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

##### A. Ketua Pelaksana Kegiatan

##### a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Lusiana Suryo Ningtias
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi S1
4	NIM	B12.2011.01802
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 15 Oktober 1990
6	E-mail	lusianasurya29@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085865089333

##### b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Kanisius Brana Weleri	SLTP Kanisius Keluarga Pati, Pati	SMA Yos Sudarso, Pati
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	1997-2004	2004-2007	2007-2010

Semarang, 29 Agustus 2014

Ketua Pelaksana Kegiatan

**(Lusiana Suryo Ningtias)**

NIM. B12.2011.01802

## B. Anggota Pelaksanaan

## a. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Ika Naili Fauziah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi S1
4	NIM	B12.2011.01967
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 30 Agustus 1992
6	E-mail	naily_apkj@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085747385766

## b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Duta Pakuan	SMPN 18 Bogor	SMKN 1 Bawen
Jurusan			Pertanian
Tahun Masuk- Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

Semarang, 29 Agustus 2014

Anggota Pelaksana

**(Ika Naili Fauziah)**

NIM. B12.2011.01967

C. Anggota Pelaksanaan

a. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Harum Setianingrum
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi S1
4	NIM	B12.2011.01943
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 31 Juli 1993
6	E-mail	ayum.phin@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085741676950

b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri klecoregonang, Winong Pati	SMP Negeri 1 Gabus	SMA 3 Pati
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

Semarang, 29 Agustus 2014

Anggota Pelaksana

**(Harum Setianingrum)**

NIM. B12.2011.01943

## c. Anggota Pelaksana

## a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Moh. Imam Sajidin
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Akuntansi S1
4	NIM	B12.2011.01860
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 17 Desember 1992
6	E-mail	<a href="mailto:Imamsajidin17@gmail.com">Imamsajidin17@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	082327072013

## b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Turirejo	MTS Nuruh Hudaroji	MA Al- Ittihad
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

Semarang, 29 Agustus 2014

Anggota Pelaksana

**( Moh. Imam Sajidin )**

NIM. B12.2011.01860

**II. NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Natalistyo TAH, S.E, M.Si
2	Golongan Pangkat	III A / Asisten Ahli
3	NIDN	0625125902
4	Jabatan Fungsional	Dosen
5	Jabatan Struktural	Ka Perpustakaan
6	Fakultas/Program Studi	Ekonomi dan Bisnis/Akuntansi
7	Perguruan Tinggi	Universitas Dian Nuswantoro
8	Bidang Keahlian	Akuntansi Keuangan

Semarang, 29 Agustus 2014

Dosen Pembimbing

( **Natalistyo TAH, SE, M.Si** )

NIDN. 0625125902

**Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan**

	Jenis Pengeluaran	Jumlah unit	Harga(Rp)	Jumlah (Rp)
<b>A</b>	<b>Bahan Habis Pakai</b>			
1	Tepung terigu	150kg	7.000	1.050.000
2	Jamur payung	10 kg	5.000	50.000
3	Daging ayam	10 kg	40.000	40.0000
4	Jambu merah	20 kg	10.000	200.000
5	Garam	5 bungkus	1.000	5.000
6	Serai	5 ikat	1.000	5.000
7	Kunyit	1 kg	10.000	10.000
8	Gula jawa	1 kg	15.000	15.000
9	Penyedap rasa	5 bungkus	7.500	37.500
10	Kecap	5 botol	20.000	100.000
11	Bawang Putih	4 kg	15.000	60.000
12	Saus	5 botol	6.000	30.000
13	Sawi	60 ikat	3.000	180.000
14	Plastic	3 pack	3500	10500
	<b>Total biaya</b>			<b>2.153.000</b>
<b>B</b>	<b>Peralatan penunjang</b>			
1	Alat penggiling mie	1 unit	3.000.000	3.000.000
2	Mangkuk	10 lusin	60.000	600.000
3	Sendok	10 lusin	50.000	500.000
4	Garpu	10 lusin	45.000	450.000
5	Panci	1	200.000	200.00
6	Elpiji	10 tabung	16.000	160.000
7	Gerobak mie	1	2.000.000	2.000.000
8	Blender	2 unit	300.000	600.000

	<b>Total biaya</b>			<b>7.310.000</b>
<b>C</b>	<b>Transportasi</b>			
1	Perjalanan tim pelaksana ke tempat lokasi	4 orang	50.000	200.000
2	Perjalanan membeli alat dan bahan	4 orang	50.000	200,000
	<b>Total biaya</b>			<b>400.000</b>
<b>D</b>	<b>Komunikasi</b>			
1	Komunikasi antar pelaksana	4 orang	50.000	200.000
	<b>Total biaya</b>			<b>200.000</b>
<b>E</b>	<b>Lain-Lain</b>			
1	Pembuatan laporan kemajuan		200.000,00	200.000,00
2	Komunikasi tim pelaksana	4 orang	200.000,00	800.000,00
3	Pembuatan laporan akhir		250.000,00	250.000,00
4	Biaya tak terduga		500.000,00	500.000,00
	<b>Total biaya</b>			<b>1.750.000,00</b>
	<b>TOTAL</b>			<b>12.313.000</b>

Penerimaan		
Mie buah jambu merah 900/ mangkok(1 bulan)	@ Rp. 7.500	Rp. 6.750.000
Jumlah		6.750.000
Keuntungan	6.750.000-(3.253.000)	3.497.000

**Lampiran 3. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan****UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO****Jl. Imam Bonjol 205-207 Semarang 50131 Telp. (024)****3517261, 3560567, 3541140, 3582877, Fax. (024) 3569684****Homepage : <http://www.dinus.ac.id> ; E-mail : sekretariat@dinus.ac.id****SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lusiana Suryo Ningtias  
 NIM : B12.2011.01802  
 Program Studi : Akuntansi S1  
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMK** saya dengan judul : Fruty Mie Makanan Menyehatkan yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.** Bilamana dikemudian 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,  
 Pembantu Rektor/Ketua  
 Bidang Kemahasiswaan,

Yang menyatakan,  
 Materai Rp 6.000

Cap dan tanda tangan

Tanda tangan

( Usman Sudiby, S.Si, M.Si )  
 NIDN. 0606126701

(Lusiana SuryoNingtias)  
 NIM.B12.2011.01967

