



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PENGOLAHAN IKAN BANDENG PAYUS MENJADI MAKANAN RINGAN BAKSO  
IKAN BANDENG YANG KAYA LEMAK OMEGA 3 MENCEGAH PENYAKIT  
JANTUNG KORONER**

**BIDANG KEGIATAN  
PKM Kewirausahaan**

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Rizki Hudha Setiawan      | : A21.2011.06233 |
| BY Winantesa Yananta      | : A21.2011.06244 |
| Krisnha Dirgantara Adrian | : A21.2011.06234 |
| Yusuf Fahmi               | : A21.2012.0629  |
| Iva Fitriyani             | : B11.2013.03030 |

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

**2013**

## HALAMAN PENGESAHAN

### USUL PERENCANAAN USAHA MAHASISWA

1. Judul Kegiatan/Tema : Pengolahan Ikan Bandeng Payus Menjadi Makanan Ringan Bakso Ikan Bandeng Yang Kaya Lemak Omega 3 Mencegah Penyakit Jantung Koroner
2. Bidang Kegiatan : (√) PKMK
3. Bidang Ilmu : (√) Ekonomi
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama : Rizki Hudha Setiawan
  - b. NIM : A21.2011.06233
  - c. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
  - d. Fakultas/Jurusan/Program Studi : Fakultas Ilmu Komputer
  - e. Alamat Rumah/Telp/Fax/E-mail : Jln. Sambongsari RT.01/RW.04 Weleri, Kendal/ 089656455456  
: hudhasetiawan92@yahoo.com
5. Dosen Pembimbing
  - a. Nama (Sebutkan gelar lengkap) : Heru Pramono Hadi SE, M.KOM
  - b. NIDN : 0607046701
  - c. Jabatan/Golongan : Lektor
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
  - e. Fakultas/Jurusan/Program Studi : Fakultas Ilmu Komputer
  - f. Alamat Kantor/Telp/Fax/E-mail : Jl.Nakula I No.5-11 Semarang 50131.  
Tlp(024) 3520165
  - g. Alamat Rumah/Telp/Fax/E-mail : Jl.Plamongan Asri 253 Rt 03 Rw 09
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 orang
5. Biaya Kegiatan
  - a. Dikti : Rp. **9.130.500**
  - b. Sumber lain (sebutkan ..... ) : Rp. -
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 18 Oktober 2013

Kepala Program Studi  
Manajemen Informatika

Ketua Pelaksana

Edi Faisal S.Kom, M.Kom  
NPP. 0686.11.1994.057

Rizki Hudha Setiawan  
NIM. A21.2011.06233

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Universitas Dian Nuswantoro

Dosen Pembimbing  
Program Kreativitas Mahasiswa

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

Heru Pramono Hadi SE, M.Kom  
NIDN. 0607046701

## DAFTAR ISI

|  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| Halaman Sampul .....                         | i              |
| Lembar pengesahan .....                      | ii             |
| Daftar isi.....                              | iii            |
| Ringkasan .....                              | iv             |
| A. BAB 1. Pendahuluan .....                  | v              |
| 1.1 Judul pogram                             |                |
| 1.2 Latar belakang masalah                   |                |
| 1.3 Perumusan Masalah                        |                |
| 1.4.Tujuan                                   |                |
| 1.5.Luaran yang Diharapkan                   |                |
| B. BAB 2. Gambaran Umum Rencana Usaha .....  | vi             |
| 2.1. Profil Konsumen                         |                |
| 2.2. Deskripsi Usaha                         |                |
| 2.3. Sumber Daya Dan Peluang Usaha           |                |
| 2.4. Peluang Pasar yang ada                  |                |
| C. BAB 3. Metode Pelaksanaan .....           | vii            |
| 3.1. Daftar Karyawan                         |                |
| 3.2. Persiapan Tempat                        |                |
| 3.3. Persiapan Peralatan                     |                |
| 3.4. Persiapan Bahan                         |                |
| 3.5. Tahap Produksi                          |                |
| 3.6. Persiapan Dana                          |                |
| 3.7. Tahap Pemasaran                         |                |
| 3.8. Evaluasi                                |                |
| D. BAB 4. Jadwal Kegiatan.....               | ix             |
| 4.1.Jadwal Kegiatan                          |                |
| E. Daftar Pustaka .....                      | xi             |
| F. Lampiran .....                            | xii            |
| 1 Justifikasi Anggaran Kegiatan              |                |
| 2. Biodata Ketua dan Anggota                 |                |
| 3. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana |                |

➤ **Ringkasan Eksekutif**

Usaha makanan ringan bakso yang berbahan dasar ikan bandeng ini adalah suatu terobosan inovasi baru yang saat ini belum ada di berbagai pasaran atau pun di berbagai swalayan yang masih terbuka lebar untuk melancarkan suatu bisnis baru bakso ikan bandeng payus ini. Bakso ikan bandeng ini dibuat dengan cara masih menggunakan alat tradisional yang belum tercampur dengan mesin ataupun dengan bahan kimia yang berbahaya sehingga bisa menyebabkan penyakit pada manusia.

Elemen system dari bisnis bakso ikan bandeng payus ini yang bisa membedakan dengan pedagang bakso Ikan lainnya adalah sebagai berikut :

1. Pembuatan yang higienies dan terbuat dari bahan ikan bandeng payus
2. Delivery servis
3. Layanan konsumen yang prima
4. Lokasi produksi yang nyaman dan bersih
5. Strategi pemasaran yang baik

Dari 6 elemen system bisnis tersebut sehingga kita bisa melakukan bisnis manajemen awal yang dimana strategi bisnis itu utama yang harus dipentingkan untuk memperkenalkan kepada konsumen agar tertarik membelinya dan bisa menjadi konsumen tetap (pelanggan tetap).

**Semarang,18-Oktober-2013**

**Rizki Hudha Setiawan**

**A21.2011.06233**

## **A. BAB 1. Pendahuluan**

### **1.1 Judul Program**

“PENGOLAHAN IKAN BANDENG PAYUS MENJADI MAKANAN RINGAN BAKSO IKAN BANDENG YANG KAYA LEMAK OMEGA 3 MENCEGAH PENYAKIT JANTUNG KORONER”

### **1.2. Latar Belakang**

Kota Kendal adalah Kota Central Of Java, yang dimana penghubung antara Kota Semarang dengan Kota arah arteri timur barat Jakarta – Bandung. Disini Kota Kendal memiliki daerah Letak Geografis perairan dan industri perikanan yang sangat baik, contohnya ikan bandeng yang dimana orang tidak awam lagi dengan nama ikan yang unik dan sering dibuat bandeng presto. Tidak kalah dengan ikan bandeng juana yang berasal dari Kota Jepara yang saat ini terkenal dibuat presto ikan bandeng juana. Ikan bandeng ini tidak berbau tanah melainkan mengandung kaya lemak omega 3 yang berguna untuk mencegah penyakit jantung koroner dan mengurangi risiko pembekuan darah, omega 3 memiliki sifat antikoagulan yang mempengaruhi kemampuan trombosit untuk pembekuan darah sehingga peredaran darah menjadi lancar dan juga terhindar dari penyumbatan pembuluh darah yang berakibat stroke. Inovasi makanan baru yaitu bakso ikan bandeng payus yang bahan dasarnya ikan bandeng payus yang berjenis laki-laki, ikan bandeg payus memiliki tekstur daging ikan yang kenyal seperti layaknya seperti daging sapi.

Pengolahan bakso ikan bandeng payus ini terbuat dari baha alami dan menggunakan bahan pengawet makanan alami yang sudah terdaftar di departemen kesehatan yaitu dengan menggunakan natrium benzoate sehingga bisa bertahan lama untuk dikonsumsi

### **1.3. Perumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mengawali kegiatan wirausaha baru berbasis produk inovatif bakso ikan bandeng sebagai makanan ringan untuk masyarakat.
2. Bagaimana memasarkan produk bakso ikan bandeng agar digemari oleh masyarakat dan menjadi makanan yang memenuhi gizi manusia
3. Bagaimana analisa dari bisnis pembuatan bakso pack/kemasan

### **1.4. Tujuan**

Tujuan penting dari bisnis bakso ikan bandeng ini adalah ;

- Membuka lapangan kerja baru yang melibatkan mahasiswa untuk berwirausaha
- Etos kerjasama yang baik dan membangun kebersamaan yang tinggi
- Memberikan dukungan terhadap kemajuan dalam bidang ekonomi masyarakat Indonesia

- Menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa
- Membuat usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan

### 1.5. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan pada bisnis bakso ikan bandeng ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa
  - Sebagai implementasi dari rencana bisnis yang telah dibuat, yang diterapkan dalam kehidupan nyata
  - Sebagai peluang usaha dan bisa memperoleh keuntungan
  - Menambah wawasan dalam berwirausaha
2. Bagi masyarakat
  - Sebagai alternatif membuat bakso dari bahan daging ikan bandeng dikarenakan harga daging sapi lumayan mahal harganya
  - Sebagai makanan ringan yang kecil bergizi dan tidak mengandung dari bahan kimia

## B. BAB 2. Gambaran Umum Rencana Usaha

### 2.1. Profil Konsumen

Masyarakat nusantara tak awam lagi dengan makanan bakso ini maka dari itu mahasiswa manajemen informatika universitas dian nuswantoro membuat inovasi baru produk olahan dari ikan bandeng, yang dimana daging ikan bandeng ini memiliki kandungan gizi yang banyak sehingga pembeli tidak khawatir lagi untuk mencoba dan membelinya karena disini buatnya dengan bahan-bahan alami tidak tercampur dengan bahan-bahan kimia yang berbahaya. Produk olahan bakso ikan bandeng kemasan ini juga murah harganya, sehingga pembeli atau konsumen tidak perlu membayar mahal untuk membeli makanan sehat ini.

### 2.2. Deskripsi Usaha

Wirausaha baru dibidang makanan ringan yaitu bakso yang terbuat dari bahan dasar ikan bandeng payus ini terbuat dari bahan-bahan makanan alami sehingga menjadi makanan yang unik, dengan proses pembuatan yang mementingkan kebersihan dan masih menggunakan alat sederhana belum tercampur dengan bahan kimia yang bisa menyebabkan kematian, disamping unik makanan bakso ini juga memiliki kandungan gizi yang dihasilkan dari ikan bandeng yaitu mengandung asam lemak omega 3 yang dapat mencegah penyakit coroner, berperan dalam pertumbuhan pada otak pada janin serta membantu pertumbuhan pada sistem syaraf.

Apalagi usaha ini berada di daerah Jawa Tengah khususnya Kota Semarang yang belum ada inovasi produk ini, sehingga mempermudah untuk memperkenalkan dan memasarkan produk bakso ikan bandeng niki eco ini di kalangan masyarakat Kota Semarang.

### 2.3. Sumber Daya Dan Peluang Usaha

- Ide dan kreasi pembuatan bakso ikan bandeng dalam kemasan
- Tenaga pembuatan bakso kemasan yang terdiri dari mahasiswa Manajemen Informatika (D3), Universitas Dian Nuswantoro Semarang

### 2.4. Peluang Pasar yang ada :

- Mahasiswa kampus Universitas Dian Nuswantoro Semarang Masyarakat sekitar kampus
- Masyarakat luas secara umum

## C. BAB 3. Metode Pelaksanaan

### 3.1. Daftar Karyawan

| Jabatan            | Nama                      | Anggota                 |
|--------------------|---------------------------|-------------------------|
| Pimpinan Utama     | <b>Rizki Hudha S</b>      | -                       |
| Sekretari          | <b>Esik Vidiyaningsih</b> | -                       |
| Bendahara          | <b>Alyn Nurmalasari</b>   | -                       |
| Bidang Pemasaran   | <b>Failasofa Nuriyana</b> | <b>By Winantesa Y</b>   |
|                    | <b>Steven Jodhi</b>       | <b>Vincencius</b>       |
| Bidang Operasional | <b>Andre Afriansyah</b>   | <b>Fizdu Bir rahman</b> |
|                    | <b>Krisnha Dirgantara</b> | <b>Rama Artha</b>       |

### 3.2. Persiapan Tempat

Untuk sementara ini lokasi tempat usaha produksi bakso ikan bandeng niki eco ini belum memiliki tempat perijinan untuk membuka usaha, melainkan usaha ini masih bersifat rumah tangga yang beralamat jl. Sambongsari RT.01/RW.04 Weleri kode pos 51355, kabupaten Kendal/ 089656455456.

### 3.3. Persiapan Peralatan

| No | Peralatan Utama    | Banyaknya | QTY     |
|----|--------------------|-----------|---------|
| 1  | Panci              | 2         | 2 buah  |
| 2  | Vacuum siller      | 1         | 1 paket |
| 3  | Food prosesor      | 1         | 1 paket |
| 4  | Kompor gas quantum | 1         | 1 buah  |
| 5  | Gas elpiji 13kg    | 1         | 1 buah  |
| 6  | Pisau              | 2         | 2 buah  |
| 7  | Plastik kemasan    | 750       | 750paks |

### 3.4. Persiapan Bahan

| No | Jenis Barang    | Banyaknya | QTY |
|----|-----------------|-----------|-----|
| 1  | Ikan bandeng    | 50        | kg  |
| 2  | Bumbu merica    | 60        | Ons |
| 3  | Bawang          | 20        | kg  |
| 4  | Penyedap rasa   |           |     |
| 5  | Tepung Tapioka  | 60        | kg  |
| 6  | Telur Ayam      | 20        | Kg  |
| 7  | Natrium Benzoat | 25        | kg  |

### 3.5. Tahapan Produksi

Proses produksi bakso ikan bandeng relatif sederhana dan mudah dilakukan, secara umum proses produksi bakso ikan bandeng mulai dari pengadaan bahan baku ikan bandeng sampai tahap pengemasan bakso ikan bandeng adalah sebagai berikut :

1. Ambil ikan bandeng segar lalu dibersihkan
2. Dibelah diambil durinya untuk dibuang
3. Ambil dagingnya untuk digiling dimesin food prosesor
4. Lalu tambahkan tepung tapioka dan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan
5. Kemudian rebus air didalam panci, setelah mendidih
6. Ulenen bandeng yang sudah dihaluskan dicetak bulat
7. Setelah itu masukkan kedalam panci yang sudah mendidih airnya
8. Bila sudah matang bakso akan mengapung, Angkat dan tiriskan
9. Bakso ikan bandeng dimasukkan diplastik dan beri pelabelan
10. Bakso ikan bandeng siap disajikan atau diperjualbelikan

### 3.6. Persiapan Dana

Dana yang dibutuhkan adalah dana untuk penggunaan peralatan, dana sewa atau membeli tempat. Gambaran umum perolehan dana diperoleh dari:

- Dana dari Dikti : Rp. **9.130.500**
- Dana sponsor luar : Rp. –

### 3.7. Tahapan Pemasaran

#### ➤ **Kualitas Produk**

Kualitas produk bakso ikan bandeng payus ini adalah kandungan gizi yang terdapat pada ikan bandeng ini Nutrisi dan Kalori Kadar air (gram per 100g) 70,85 selain kalori dan kadar air kandungan gizi ikan bandeng ini jg memiliki Kandungan kalori Makanan (kkal per 100g/3.5oz) 148 sehingga makanan ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia

## **Informasi Rinci Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Ikan Bandeng**

Nama Bahan Makanan : Ikan Bandeng  
Banyaknya Ikan Bandeng yang diteliti (Food Weight) = 100 gr

Bagian Ikan Bandeng yang dapat dikonsumsi (Bdd / Food Edible) = 80 %

Jumlah Kandungan **Energi** Ikan Bandeng = 129 kkal

Jumlah Kandungan **Protein** Ikan Bandeng = 20 gr

Jumlah Kandungan **Lemak** Ikan Bandeng = 4,8 gr

Jumlah Kandungan **Karbohidrat** Ikan Bandeng = 0 gr

Jumlah Kandungan **Kalsium** Ikan Bandeng = 20 mg

Jumlah Kandungan **Fosfor** Ikan Bandeng = 150 mg

Jumlah Kandungan **Zat Besi** Ikan Bandeng = 2 mg

Jumlah Kandungan **Vitamin A** Ikan Bandeng = 150 IU

Jumlah Kandungan **Vitamin B1** Ikan Bandeng = 0,05 mg

Jumlah Kandungan **Vitamin C** Ikan Bandeng = 0 mg

### ➤ **Pelabelan Produk**

Pemberian label produk pada bakso ikan bandeng payus ini adalah dengan nama Bakso Ikan Bandeng AYEE yang punya arti Asli Bandengnya, Enak Rasanya. Nama label tersebut supaya pelanggan tertarik untuk membelinya

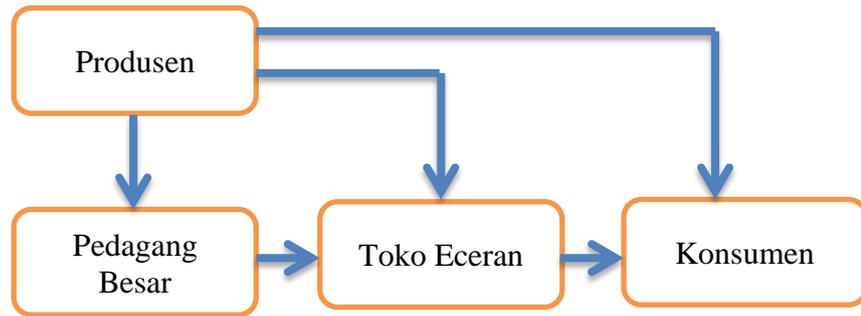
### ➤ **Promosi Dan Iklan**

1. Model penjualan bakso ikan bandeng aye ada dua macam yaitu dengan memanfaatkan teknologi Informasi (Website, Facebook, LinkID, Twitter dan Yahoo) yang dimana dari IT ini orang bisa mengakses mencari produk dengan mudah, murah dan tidak perlu repot datang ke tempat produksi maupun ke toko-toko kami.
2. Dengan menggunakan Brosur dan Memasang Iklan pada Koran-koran yang sudah disediakan

### ➤ **Harga**

Dari hasil survey bahwa dipasar-pasar maupun mall belum ada produk baru ini yaitu bakso ikan bandeng maka bisa memberikan kesimpulan bahwa harga ditingkat konsumen ke produsen (pabrik) dengan harga Rp.13.500 dengan isi 19 butir bakso/pack. jika pembelian dari produsen ke toko-toko, swalayan maupun pedagang kecil yang membelinya banyak dari harga semula Rp.16.000 menjadi Rp.13.500. HET maksimal bakso ikan bandeng yaitu Rp.16.500 agar untuk mempermudah jaringan penjualan diseluruh penjuru pasar maupun toko-toko terhadap konsumen.

**Gambar Rantai Pemasaran Bakso Ikan Bandeng**



### **3.8. Evaluasi**

Usaha bakso ikan bandeng memerlukan kerangka pikir dan aksi tindak yang cepat professional dan berwawasan ke depan. Kejelian, responsive, dan antisipatif terhadap perubahan selera pelanggan disertai cara berpikir yang cepat-sistematis dan bertindak secara professional dibutuhkan untuk menentukan arah usaha bakso ikan bandeng yang dibangun dan akan dikembangkan selanjutnya. Kami akan mencoba melakukan kajian ulang terhadap usaha bakso ikan bandeng yang tengah dilakukan saat ini. Evaluasi dilakukan pada saat proses produksi selesai dan evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 1 minggu sekali. Evaluasi ini berupa hal-hal teknis yang masih kurang atau perlu diperbaiki dan ditingkatkan lagi, serta evaluasi terhadap pelayanan pada konsumen.

## D. BAB 4. Jadwal Kegiatan

### 4.1. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan telah dirinci dan diterapkan sebagai berikut : Kegiatan ini berlangsung selama 4 bulan yaitu dibagi menjadi perminggu mulai bulan Desember hingga Maret

| No | Kegiatan              | Bulan I |    |     |    | Bulan II |    |     |    | Bulan III |    |     |    | Bulan IV |    |     |    |
|----|-----------------------|---------|----|-----|----|----------|----|-----|----|-----------|----|-----|----|----------|----|-----|----|
|    |                       | I       | II | III | IV | I        | II | III | IV | I         | II | III | IV | I        | II | III | IV |
| 1  | <b>Persiapan</b>      |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
|    | Persiapan tempat      |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
|    | - Persiapan peralatan |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
|    | - Persiapan bahan     |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
| 2  | <b>Pelaksanaan</b>    |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
|    | - Promosi             |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
| 3  | <b>Pemasaran</b>      |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |
| 4  | <b>Evaluasi</b>       |         |    |     |    |          |    |     |    |           |    |     |    |          |    |     |    |

## E. DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Gizi Depkes. 1992

Badan Standadisasi Nasional. 2009. SNI No. 01-2593-2009  
<http://www.bsn.go.id> (26 juni 2012)

<http://eemoo-esprit.blogspot.com/2010/10/bandeng-milkfish.html>

Rizki, Setiawan. dkk. Program Kreatifitas Mahasiswa: Pengolahan Ikan Bandeng Payus Menjadi Makanan Ringan Bakso Ikan Bandeng Yang Kaya Lemak Omega 3 Mencegah Penyakit Jantung Koroner. Semarang: Universitas Dian Nuswantoro Semarang.

## F. Lampiran

1. Justifikasi Anggaran Kegiatan
2. Data Pribadi Ketua dan Anggota Pelaksana
3. Gambar Produk Bakso Ikan Bandeng

### Lampiran 1

#### 1. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Rekapitulasi biaya yang diusulkan

| No | Uraian            | Jumlah (Rp)                  |
|----|-------------------|------------------------------|
| 1  | Bahan Habis Pakai | 3.335.000                    |
| 2  | Peralatan         | 3.645.500                    |
| 3  | Perjalanan        | 900.000                      |
| 4  | Lain-lain         | 1.250.000                    |
|    |                   | <b>Total Biaya 9.130.500</b> |

| No  | Keterangan                               | Quantity | Harga Satuan   | Total            |
|---|--|----------|----------------|------------------|
| <b>Bahan Habis Pakai</b>                    |  |          |                |                  |
| 1   | Ikan bandeng                             | 50 kg    | 19.000,00      | 950.000,00       |
| 2   | Bumbu merica                             | 60 ons   | 6.000,00       | 360.000,00       |
| 3   | Bawang Putih                             | 20 kg    | 6.000,00       | 120.000,00       |
| 4   | Penyedap rasa                            |          | 20.000,00      | 20.000,00        |
| 5   | Tepung tapioka                           | 60 kg    | 17.000,00      | 1.020.000,00     |
| 6   | Telur Ayam                               | 20 kg    | 17.000,00      | 340.000,00       |
| 7   | Natrium Benzoat                          | 25 kg    | 21.000,00      | 525.000,00       |
| <b>Subtotal</b>                             |  |          |                | <b>3.335.000</b> |
| <b>Peralatan Penunjang PKM/ Biaya Tetap</b> |  |          |                |                  |
| 1   | Panci                                    | 2        | 150.000,00     | 300.000,00       |
| 2   | Vacuum siller                            | 1        | 650.000,00     | 650.000,00       |
| 3   | Food prosesor                            | 1        | 1.700.000,00   | 1.700.000,00     |
| 4   | Kompur gas quantum                       | 1        | 300.000,00     | 300.000,00       |
| 5   | Gas elpiji 13kg                          | 1        | 100.000,00     | 100.000,00       |
| 6   | Pisau                                    | 2        | 15.000,00      | 30.000,00        |
| 7   | Plastik kemasan                          | 750      | 750,00         | 565.500,00       |
| <b>Subtotal</b>                             |  |          |                | <b>3.645.500</b> |
| <b>Perjalanan</b>                           |  |          |                |                  |
|   | Transportasi Membeli Bahan dan Peralatan | 2 orang  | 150.000,00/bln | 300.000,00       |
|   | Komunikasi                               | 4 orang  | 150.000,00/bln | 600.000,00       |
| <b>Subtotal</b>                             |  |          |                | <b>900.000</b>   |
| <b>Lain-lain</b>                            |  |          |                |                  |
| <b>Biaya Laporan</b>                        |  |          |                |                  |
| 1   | Pembuatan Proposal dan Penggandaan       | 4 buah   | 30.000,00      | 120.000          |
| 2   | Pembuatan LPJ dan penggandaan            | 4 buah   | 30.000,00      | 120.000          |
| 3   | ATK kertas HVS                           | 1 rim    | 45.000,00      | 45.000,00        |
| 4   | ATK tinta printer warna dan hitam        | 2 buah   | 45.000,00      | 90.000,00        |
| 5   | Flash Disk                               | 2 buah   | 100.000,00     | 200.000,00       |
| <b>Biaya Dokumentasi</b>                    |  |          |                |                  |
| 1   | Cuci Cetak Foto                          | 100 lbr  | . 3.000        | 225.000          |
| <b>Biaya Promosi</b>                        |  |          |                |                  |
| 1   | Iklan di media cetak                     | 1 bulan  | 250.000        | 250.000          |
| 2   | Cetak label produk                       | 1 rim    |                | 150.000          |
| <b>Biaya Konsumsi</b>                       |  |          |                |                  |
| 1   | Konsumsi                                 | 5 orang  | 10.000,00      | 50.000,00        |
| <b>Subtotal</b>                             |  |          |                | <b>1.250.000</b> |
| <b>Total Pengeluaran Biaya PKM</b>          |  |          |                | <b>9.130.500</b> |

1. **Total Biaya Produksi = (Total biaya tetap + Total biaya operasional pertahun**  
 $= 3.645.500 + (900.000 \times 12)$   
 $= \text{Rp.}14.445.500,00$
2. **Penjualan = Jumlah Produksi Bakso ikan Bandeng \* waktu penjualan (bulan)\*Harga Jual**  
 $= 750 * 1 \text{ bulan} * 13.500$   
 $= 10.125.000,00$   
**Total penjualan/bulan : 10.125.000,00**  
  
**penjualan per tahun = Rp. 10.125.000x 12 bulan**  
 $= \text{Rp.} 121.500.000$  (Laba Kotor / Tahun)  
**penjualan per tahun = 9000 /pack bakso ikan bandeng**
3. **HPP (Harga Pokok Penjualan)**  
**Harga Pokok Penjualan =  $\frac{\text{total cost per bulan}}{\text{Total produksi per bulan}}$**   
 $= \frac{10.125.000}{750}$   
 $= \text{Rp.}13.500,00$  / packs bakso ikan bandeng
4. **Analisis biaya Manfaat = penerimaan – total biaya**  
 $= 10.125.000 - 3.645.500$   
**Keuntungan Per Bulan =Rp. 6.479.000**  
**Keuntungan per tahun = Rp.77.754.000**
5. **BEP (Break Even Point)**  
**BEP terjadi bila TC=TR**  
**BEP = biaya operasional (per tahun)/harga**  
 $= \frac{14.445.500}{13.500}$   
 $= 1070$  / packs bakso ikan bandeng

## *Lampiran 2*

### **Data Pribadi Ketua Pelaksana**

Data Pribadi ketua pelaksana

Nama : Rizki Hudha Setiawan  
 Tempat, tanggal lahir : Kendal, 6 Februari 1992  
 Jenis Kelamin : Laki – laki  
 Status : Mahasiswa  
 Kewarganegaraan : Indonesia  
 Agama : Islam  
 No.Tlp : 089656455456  
 Alamat : DS. Sambongsari RT.04/01, Weleri, Kendal

Semarang, 18 Oktober 2013

(Rizki Hudha Setiawan)

**Data Pribadi Anggota Pelaksana 1**

Nama : By Winatesa Yananta  
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 31 Mei 1993  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Status : Mahasiswa  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Tambangan Rt.4/Rw.1 Kec. Mijen

Semarang, 18 Oktober 2013

(By Winatesa Yananta)

**Data Pribadi Anggota Pelaksana 2**

Nama : Yusuf Fahmi  
Tempat, tanggal lahir : kendal, 10 desember 1991  
Jenis Kelamin : laki-laki  
Status : mahasiswa  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
No.Tlp : 085642740407  
Alamat : sambong sari RT4/01 weleri,kendal

Semarang, 18 Oktober 2013

(Yusuf Fahmi)

**Data Pribadi Anggota Pelaksana 3**

Nama : Iva Fitriyani  
Tempat, tanggal lahir : Kendal, 25 Desember 1995  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Status : mahasiswa  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
No.Tlp : 089617780118  
Alamat : Ds karangdowo RT.04/RW.02 kecamatan weleri  
kab.kendal

Semarang, 18 Oktober 2013

(Iva Fitriyani)

**Data Pribadi Anggota Pelaksana 4**

Nama : Krisnha Dirgantara Adrian  
Tempat, tanggal lahir : Semarang,21-12-1992  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Status : Mahasiswa  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Islam  
No.Tlp : 085740217787  
Alamat : Jl.Sawunggaling V/6 Banyumanik Semarang

Semarang, 18 Oktober 2013

(Krisnha Dirgantara Adrian)

**Data Pribadi Pembimbing**

Nama : Heru Pramono Hadi SE, M.KOM  
NIDN/GoI/Pangkat : 0607046701/Lektor  
Fakultas/Program Studi : Fakultas Ilmu Komputer  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
No HP & Email : 08112723346

Semarang, 18 Oktober 2013

(Heru Pramono Hadi SE, M.KOM)



**KEMENDRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO SEMARANG  
FAKULTAS ILMU KOMPUTER**

Jl. Nakula I No. 5- 11 Semarang Tlp. (024) 3517261 Fax. (024) 3569684  
Jl. Imam Bonjol 207 Semarang, Tlp. (024) 3517261 Fax. (024) 3569684  
Homepage : [www.dinus.ac.id](http://www.dinus.ac.id) / E-mail : sekretariat@dinus.ac.id

---

*Lampiran 3*

**SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizki Hudha Setiawan

NIM : A21.2011.06233

Program Studi : Manajemen Informatika D3.

Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (**Isi sesuai dengan bidang PKM**) saya dengan judul:

**Pengolahan Ikan Bandeng Payus Menjadi Makanan Ringan Bakso Ikan Bandeng Yang Kaya Lemak Omega 3 Mencegah Penyakit Jantung Koroner**

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, 18– Oktober – 2013

Mengetahui,

Ketua Pelaksana

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

Meterai Rp6.000

Universitas Dian Nuswantoro

(Usman Sudiby, S.Si, M.Kom)

Rizki Hudha Setiawan

NPP. 0686.11.1996.100

NIM. A21.2011.06233