



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
JUDUL PROGRAM**

**GETI (Gembili Roti) dan GERIM (Gembili Es Krim) Makanan Berbahan  
Dasar Gembili Bernilai Ekonomis**

**BIDANG KEGIATAN**

**PKM-K**

**(Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan)**

**Diusulkan oleh :**

**RISKA TRI WAHYUNIARI            NIM : F3213052/2013**

**NUR LISA AMBARWATI            NIM : F3213042/2013**

**PUTRI KARTIKAWATI            NIM : F3213046/2013**

**PRAMOEDITA K.W            NIM : F3214050/2014**

**RIYANTI TAWANGSARI            NIM : F3214062/2014**

**UNIVERRSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2015**

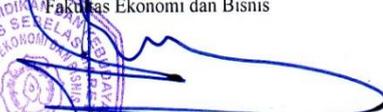
PENGESAHAN PKM-KEWIRUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : GETI (Gembili Roti) dan GERIM (Gembili Es Krim) Makanan Berbahan Dasar Gembili Bernilai Ekonomis
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Riska Tri Wahyuniari
  - b. NIM : F3213052
  - c. Jurusan : Manajemen Pemasaran
  - d. Universitas : Sebelas Maret
  - e. Alamat Rumah : Ds. Wojosari Rt01/03, kec. Adimulyo, Kebumen
  - f. No. Telp/HP : 085702026949
  - g. Alamat Email : Riskawahyuniari@Gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/penulis : Empat (4) orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ahmad Mujahid, SE, M.Sc
  - b. NIDN : 0018117906
  - c. Alamat Rumah : Perum Puncak solo B15, Mojosongo, Jebres, Surakarta.
  - d. No. Telp/HP : 081226067779
6. Biaya kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp. 12.500.000
  - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksana : 5 Bulan

Surakarta, 21 September 2015

Mengetahui,  
Wakil Dekan III  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
(Lukman Hakim, SE, M.Si., Ph.D)  
NIP. 196805182003121002

  
(Riska Tri Wahyuniari)  
NIM. F 3213052

  
Wakil Rektor III  
Universitas Sebelas Maret  
(Prof. Dr. Darsono M.Si)  
NIP. 196606111991031002

Dosen Pendamping

  
(Ahmad Mujahid, SE, M.Sc)  
NIDN. 0018117906

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Judul Kegiatan .....	1
B. Latar Belakang Masalah .....	2
C. Perumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Program .....	3
E. Luaran Yang Diharapkan.....	3
F. Manfaat.....	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Summary.....	4
B. Analisis SWOT.....	4
C. Produk.....	4
D. Analisis Pasar .....	5
E. Tim Manajemen.....	5
F. Sistem Kerjasama dengan Mitra.....	5
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
A. Persiapan.....	6
B. Produksi .....	6
C. Strategi Pemasaran .....	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN	
4.1. Biaya.....	8
4.2. Jadwal Kegiatan.....	10
LAMPIRAN 1 .....	11
LAMPIRAN 2 .....	16
LAMPIRAN 3.....	19
LAMPIRAN 4.....	20
DESAIN GETI dan GERIM .....	21

## RINGKASAN

GETI (Gembili roti) dan GERIM (Gembili Es Krim) merupakan roti dan es krim yang berbahan dasar gembili yang mudah ditemukan tetapi sudah sangat jarang dikonsumsi oleh masyarakat. Gembili sendiri memiliki nilai gizi yang baik dan juga rendah kolesterol.

Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan cita rasa gembili dengan mengolah gembili menjadi sebuah produk makanan yaitu roti dan es krim yang digemari masyarakat. Serta menanamkan kesadaran pada masyarakat bahwa gembili merupakan makanan yang baik bagi kesehatan. Dengan roti dan es krim ini kami berusaha menarik perhatian masyarakat untuk mengkonsumsi gembili. Sehingga gembili yang sudah tidak populer dapat dikonsumsi kembali oleh masyarakat bukan hanya sebagai makanan yang baik bagi tubuh tetapi juga makanan yang memiliki cita rasa yang enak.

Untuk hal metode pelaksanaan, segala proses dalam menghasilkan produk akan kami upayakan sendiri. Segala proses tersebut mulai dari pembelian bahan-bahan yang diperlukan, proses pembuatan, dan pembelian alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan, kami berencana untuk melakukan semuanya sendiri.

Dalam pelaksanaan kegiatannya, strategi pemasaran dan distribusi yang kami lakukan adalah dengan cara menitipkan produk kami berupa GETI (Gembili roti) dan GERIM (Gembili Es krim) di beberapa toko-toko maupun minimarket. GETI (Gembili roti) dengan variasi rasa keju, coklat, oreo, strawberry, dan moca. GERIM (Gembili Es krim) dikembangkan dengan inovasi rasa original seperti coklat, vanilla, strawberry, dan lainnya. Dengan demikian diharapkan mampu bersaing dengan roti dan es krim lainnya yang telah beredar di pasar

Dengan memproduksi GETI dan GERIM serta pelaksanaan strategi pemasaran tersebut, kami menargetkan untuk memperoleh profit sebesar Rp 1.283.000,00 per bulan.

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. JUDUL KEGIATAN**

GETI (Gembili Roti) dan GERIM (Gembili Es Krim) Makanan Berbahan Dasar Gembili Bernilai Ekonomis

#### **B. LATAR BELAKANG MASALAH**

Era sekarang ini, dimana semua serba instan dan modern termasuk dalam hal makanan. Masyarakat sekarang sudah familiar dengan makanan cepat saji dan berbagai macam cemilan instan. Hingga jarang ditemukan makanan sejenis umbi-umbian termasuk salah satunya adalah gembili. Bahkan tak jarang nama Gembili menjadi asing di telinga masyarakat sekarang. Di warung-warung ataupun jajanan pinggir jalan, maka akan sangat jarang ditemui makanan yang terbuat dari Gembili. Jarangnya masyarakat mengkonsumsi gembili juga dikarenakan rasa dari gembili yang kalah bersaing dengan makanan dan camilan masa kini. Padahal gembili merupakan sejenis umbi-umbian yang dapat dijadikan makanan pengganti nasi dan memiliki nilai gizi yang banyak. Gembili punya nama latin *Dioscorea Esculenta* ini dan ditengah menjamurnya makanan instan makanan dari ubi gembili sudah mulai tenggelam. Selama ini gembili telah menjadi salah satu bahan pangan inferior atau dianggap tidak memiliki nilai ekonomi di masyarakat karena potensinya belum dimanfaatkan secara maksimal. Menurut data Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, dalam 100 gram gembili mengandung Energi 95 kkal, Protein 1,5 gr, Lemak Gembili 0,1 gr, Kalsium 22,4 gr, Karbohidrat 14 mg, Fosfor 49 mg, Besi 1 mg, Vitamin A 0 IU, Vitamin B1 0,05 mg, dan Vitamin sebesar 4 mg.

(<http://tanamanpangan.pertanian.go.id/akabi/downlot.php?file=GEMBILI.pdf> /, di akses pada 20 September 2015).

Es krim dapat didefinisikan sebagai makanan beku yang dibuat dari produk susu (*dairy*) dan dikombinasikan dengan pemberi rasa (*flavor*) dan pemanis (*sweetener*) (David, 1994). Menurut Standar Nasional Indonesia, es krim adalah sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan 2 cara

pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dan dengan atau tanpa bahan makanan lain yang diizinkan (<https://iinparlina.wordpress.com>, di akses pada 7 April 2015).

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepungterigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. Namun kemajuan teknologi manusia membuat roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu.

Roti termasuk makanan pokok di banyak negaraBarat (<https://id.wikipedia.org/wiki/Roti>, di akses pada 29 Sempتمبر 2015).Oleh sebab itu pada proposal PKM kali ini kami menawarkan penggunaan gembili sebagai bahan pembuat roti dan es krim. Karena dengan produk es krim dan roti berbahan gembili ini kami memperkenalkan kembali gembili sebagai salah satu makanan yang sehat bagi masyarakat dan sebagai solusi untuk meningkatkan cita rasa dari gembili yang dianggap memiliki rasa yang kurang menarik. Es krim gembili ini memiliki banyak variasi rasa yang unik.

Berdasarkan penjabaran diatas, peminat roti dan es krim sangat tinggi mulai dari anak-anak hingga orang dewasa serta gembili merupakan alternatif pangan yang ekonomis dan bergizi tinggi. Maka prospek usaha untuk membuat roti dan es krim gembili ini akan tinggi.

### **C. PERUMUSAN MASALAH**

Dari uraian penjelasan latar belakang diatas, dapat ditarik perumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana menanamkan kesadaran pada masyarakat bahwa gembili merupakan makanan kesehatan?
- b. Bagaimana membuat es krim dengan cita rasa yang baik?
- c. Bagaimana membuat roti gembili dengan cita rasa yang baik?
- d. Bagaimana cara menarik perhatian masyarakat untuk mengkonsumsi es krim dan roti dari bahan gembili?

**D. TUJUAN PROGRAM**

Tujuan dari program ini adalah:

- a. Menanamkan kesadaran pada masyarakat bahwa gembili merupakan makanan yang baik bagi kesehatan.
- b. Membuat es krim dan Roti dengan cita rasa yang baik.
- c. Menarik perhatian masyarakat untuk mengkonsumsi roti dan es krim berbahan gembili.

**E. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah:

1. Produk es krim yang baik bagi kesehatan dan inovatif.
2. Produk roti gembili yang mempunyai cita rasa yang enak
3. Peluang usaha dan pembelajaran baru bagi mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

**F. MANFAAT**

1. Mengenalkan kembali umbi gembili sebagai alternatif makanan yang bergizi dan ekonomis.
2. Memberi wawasan bagi masyarakat luas tentang es krim dan roti berbahan dasar gembili dengan cita rasa yang baik.
3. Terciptanya peluang usaha bagi mahasiswa
4. Sebagai pembelajaran dan memberikan pengalaman bagi mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

## **BAB 2**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. SUMMARY**

GETI (gembili roti) dan GERIM (gembili es krim) ini adalah roti dan es krim yang terbuat dari gembili yang mudah ditemukan namun belum terlalu dikembangkan menjadi makanan yang menarik terutama roti dan es krim. Gembili sendiri bergizi dan sehat dikonsumsi oleh tubuh. GERIM ini akan dikembangkan dengan inovasi rasa original, coklat, oreo, strawberry dan bisa bersaing dengan es krim lainnya yang telah beredar di pasar. GETI memiliki varian keju, strawberry, coklat, mocca, dan oreo. Roti dan Es Krim Gembili ini diharapkan mampu diterima masyarakat dan mampu dikenal oleh masyarakat karena nilai gizi dan cita rasanya yang enak.

#### **B. ANALISIS SWOT**

1. Strength atau kekuatan dari usaha kami adalah kami mengunggulkan nilai gizi dari produk kami. Selain itu produk kami tergolong unik karena memakai bahan dasar yang berbeda dari umumnya.
2. Weakness atau kelemahan dari usaha kami adalah dengan modal yang sedikit kami tidak memiliki tempat atau gerai sendiri untuk kegiatan penjualan usaha kami.
3. Opportunity atau peluang dari usaha kami adalah dengan adanya eskrim yang menjamur saat ini tetapi sebagian besar tidak memberikan manfaat gizi dari produknya membuat usaha kami sebagai usaha yang menawarkan produk yang baru dan mengandung gizi.
4. Treath atau ancaman dari usaha kami adalah keberadaan usaha pesaing yang lebih memiliki fasilitas tempat serta terbiasa berkontak langsung dengan konsumen, sehingga lebih banyak memiliki waktu untuk mempengaruhi pelanggan.

#### **C. PRODUK**

Produk kami berupa roti dan eskrim yang terbuat dari gembili nama latinnya *Dioscorea Esculenta* ini biasa dijadikan bahan pengganti nasi dan memiliki gizi yang banyak. Dalam 100 gram gembili mengandung Energi 95

kkal, Protein 1,5 gr, Lemak Gembili 0,1 gr, Kalsium 22,4 gr, Karbohidrat 14 mg, Fosfor 49 mg, Besi 1 mg, Vitamin A 0 IU, Vitamin B1 0,05 mg, dan Vitamin C sebesar 4 mg. Dengan kandungan manfaat yang dimiliki gembili ini kami memiliki inovatif untuk membuat roti dan eskrim dari gembili. Melihat roti dan eskrim sekarang ini tidak mengedepankan nilai gizi dari produk dan hanya mengedepankan sisi inovasi yang menarik serta promosi saja, dengan itulah kami membuat roti dan eskrim gembili ini.

#### **D. ANALISIS PASAR**

1. Segmentasi Segmen dari produk kami berdasarkan demografis dan sosial ekonomi, disini kami membuat produk berdasarkan umur dan lebih mengedepankan untuk anak-anak dan remaja serta untuk ekonomi menengah karena harganya yang terjangkau.
2. Target atau sasaran produk kami adalah anak-anak dan remaja, karena produk kami sendiri adalah eskrim dan roti.
3. Positioning Memposisikan GETI dan GERIM yang disukai masyarakat semua umur dan kalangan. Dan memposisikan GETI dan GERIM sebagai pangan nabati berserat tinggi dengan cita rasa yang tinggi.

#### **E. TIM MANAJEMEN**

Pengelola merupakan mahasiswa yang menciptakan ide pembuatan GETI dan GERIM. Pengelola sebagai pemilik usaha yang merencanakan kegiatan produksi hingga pada saat GETI dan GERIM siap untuk dijual. Pengelola juga mengatur sistem pemasarannya

#### **F. SISTEM KERJASAMA DENGAN MITRA**

Kerjasama dengan mitra disini adalah kami menawarkan produk GETI dan GERIM kepada para mitra seperti toko IRA, REA, As-Gross dan Kopma UNS, Toserdas, Mini market Sumber Makmur.

## **BAB 3**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. PERSIAPAN**

Persiapan untuk menjalankan program ini adalah observasi lapangan dan survei masyarakat. Observasi lapangan meliputi tempat-tempat pemasaran produk, untuk bahan baku kami akan bekerja sama dengan petani-petani Gembili yang dapat menjamin tersedianya bahan baku. Survei masyarakat diperlukan untuk mengetahui sejauh mana ketertarikan masyarakat terhadap produk serta peluang produk dalam masyarakat.

#### **B. PRODUKSI**

##### **Produksi pembuatan Es Krim Gembili (GERIM)**

1. Kukus gembili kurang lebih 30 menit
2. Semua bahan dimasak jadi satu (kecuali Sp) samapi kental dan meletup-letup, angkat kemudian dinginkan.
3. Setelah dingin masukan Frizer 2 jam, setelah 2 jam dikeluarkan
4. Masukan SP yang sudah tidak panas kemudian mixer 20 menit
5. Bagi adonan menjadi menjadi 4 adonan dan beri rasa, oreo, stroberi dan coklat.
6. Masukan ke cup lalu bekukan

##### **Produksi pembuatan Roti Gembili (GETI)**

1. Langkah pertama yang harus Anda lakukan adalah menyiapkan alat kukusan, juga loyang dan kertas cupcake.
2. Setelah semua alat siap dan tersedia, lanjutkan dengan mencairkan margarin dan susu hingga margarin benar-benar mencair, rebus di dalam panci dan matikan kompor sebelum rebusan mendidih
3. Kocok telur bersamaan dengan gula pasir menggunakan pengkocok manual hingga gula larut, akan tetapi berhentilah mengocok adonan sebelum Anda menjadi berbuih terlalu banyak.
4. Lanjutkan langkah pembuatan dengan mengikuti langkah selanjutnya dalam resep cupcake kukus ini dengan memasukkan tepung terigu, tepung gembili, baking powder, cokelat bubuk dan juga soda kue, aduk adonan

hingga menyatu, lalu masukkan lelehan margarin dan aduk kembali hingga lelehan margarin merata dengan adonan kue cupcake kukus.

5. Setelah itu, tuangkan adonan kedalam papercup dan sisahkan sedikit, hingga tidak tumpah keluar atau memenuhi papercup. Atau lebih amannya, Anda bisa menggunakan sendok.
6. Setelah semua papercup terisi dengan adonan kue cupcake, maka lanjutkan dengan mengukus kue cupcake kukus selama 20 menit atau hingga adonan kue cupcake matang.

### **C. STRATEGI PEMASARAN**

1. Sasaran utama produk ini adalah pelajar maupun mahasiswa namun tidak menutup kemungkinan untuk masyarakat umum. Untuk itu dalam pemasaran es krim Gembili ini kami akan mengadakan kerja sama, misalnya untuk pemasaran dikalangan pelajar maka kami akan bekerja sama dengan salah satu pelajar untuk menjadi member dan menawarkan es krim gembili kepada teman-temannya, begitu pula untuk kalangan mahasiswa serta masyarakat umum.
2. Mengikuti berbagai acara besar yang ada misalnya pada *Solo Car Free Day*, pasar malam di Ngarsopura atau pasar minggu di Manahan. Pada acara tersebut akan membuat es krim gembili semakin dikenal masyarakat karena acara tersebut banyak diminati oleh masyarakat. Mendirikan stand saat ada bazar makanan yang diadakan oleh fakultas FEB maupun fakultas lainnya.

## BAB 4

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1. Anggaran Biaya

Total biaya bahan untuk pembuatan 50 cup Gembili Es Krim (GERIM) : Rp 93.000,00

Total biaya bahan untuk pembuatan 50 cup Gembili Roti (GETI): Rp. 183.000

Biaya per cup GERIM adalah  $\text{Rp } 93.000,00/50 = \text{Rp } 1.860$

Biaya per cup GETI adalah  $\text{Rp } 183.000,00/100 = \text{Rp } 1.830$

Kapasitas yang direncanakan untuk GERIM adalah 500 cup/bulan. Biaya bahan per bulan = Biaya per cup x jumlah produksi per bulan  
 $= 1.860 \times 500 = \text{Rp. } 930.000$

Kapasitas yang direncanakan untuk GETI adalah 1000 cup/bulan. Biaya bahan per bulan = Biaya per cup x jumlah produksi per bulan  
 $= 1.830 \times 1000 = \text{Rp. } 1.830.000$

Biaya Overhead:

- a. Biaya listrik = Rp 50.0000
- b. Biaya Transportasi = Rp 70.0000
- c. Biaya Gas LPG = Rp 50.0000 +

Total Overhead /Bulan = Rp 170.000

Biaya Variabel + Biaya Overhead = Rp 930.000 + 1.830.000 + Rp 170.000,00 = Rp 2.930.000,00

Harga pengemasan

- 1 cup ( $\text{Rp } 15.000,00/50$ ) = Rp 214,00
- 1 sendok ( $\text{Rp } 8.000/50$ ) = Rp 160,00
- 1 label ( $10.000/50$ ) = Rp 200,00 +

**Total Biaya 1 Cup GERIM = Rp 574,00**

1 Paper Bag ( $20.000/50$ ) = Rp 400

1 kertas CupCake ( $10.000/50$ ) = Rp 200 +

**Total Biaya 1 cup GETI = Rp 600,00**

Sehingga biaya produksi 1 cup es krim =  $\text{Rp } 1.860 + \text{Rp. } 574 = \text{Rp } 2.434$

Harga Jual =  $\text{Rp } 2.434 + (20\% \times \text{Rp } 2.434)$

$$= \text{Rp } 2.434 + 486.80$$

$$= \text{Rp } 2.920.80$$

Sehingga biaya produksi 1 cup cake Gembili = Rp 1.830 + Rp. 600  
= Rp 2.430

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 2.430 + (20\% \times \text{Rp } 2.430)$$

$$= \text{Rp } 2.430 + 486$$

$$= \text{Rp } 2.916$$

Harga jual es krim gembili (GERIM) dan Gembili Roti (GERI) adalah Rp 3.500,00 dengan biaya produksi per cup adalah Rp 2.920,80 dan Rp. 2.916  
Harga ini dapat bersaing kompetitor lain yang menjual produk es krim seharga Rp 4.000,00. Produk kami ini memiliki keunggulan yaitu dari bahan yang berserat tinggi dan rendah kolesterol.

#### 1. Biaya Penyusutan

$$\text{Biaya penyusutan per bulan} = \frac{\text{Biaya investasi} / 5}{12}$$

$$= \frac{8.589.000/5}{12}$$

$$= 143.150$$

#### 2. Perhitungan *Break Even Point*(BEP)

$$\text{Titik BEP} = \frac{\text{Modal}}{(\text{Harga per unit} - \text{Harga variable per unit})}$$

$$= \frac{12.500.000}{(3.500 - 2.434) + (3.500 - 2.430)}$$

$$= 12.500.000 / 2136$$

$$= 5.852 \text{ cup}$$

Jadi produk ini akan mencapai Break Even Point pada saat terjual 5.852 unit cup.

#### 3. B/C Ratio

Gembili Es Krim (GERIM)

$$\text{B/C Ratio} = \text{Harga jual} / \text{Harga produksi}$$

$$= 3.500 / 2.434$$

$$= 1.44$$

Gembili Roti (GETI)

$$\text{B/C Ratio} = \text{Harga jual} / \text{Harga produksi}$$

$$= 3.500 / 2.430$$

$$= 1.44$$

#### 4. Perhitungan Pengembalian Modal

$$\text{Pengembalian Modal} = (\text{Keuntungan rata-rata} / \text{Modal}) \times 100\%$$

$$= (1.283.000 / 12.500.000) \times 100\%$$

$$= 10.26 \%$$

Dari perhitungan pengembalian modal diatas dapat dilihat bahwa modal usaha akan terlunasi sebesar 10.26 % per bulan. Sehingga modal akan terlunasi dalam waktu 9 bulan 7 hari dihitung dari penjualan produk setelah produksi dan dengan asumsi bahwa pemasaran produk ini selalu stabil.

#### 4.2. Jadwal Kegiatan

No	KEGIATAN	BULAN																			
		I				II				III				IV				V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>A</b>	<b>Persiapan</b>																				
1	Observasi lapangan	■	■	■	■																
2	Pembelian alat			■	■																
3	Pembelian Bahan Baku					■	■	■	■												
4	Pembuatan Desain cup GETI GERIM					■	■	■	■												
<b>B</b>	<b>Pelaksanaan</b>																				
5	Pembuatan GG							■	■												
6	Pengecekan akhir											■	■								
7	Pemasaran GG											■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8	Evaluasi			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>C</b>	<b>Akhir</b>																				
9	Revisi / perbaikan															■	■				
10	Penyusunan Laporan akhir																			■	■





**ANGGOTA PELAKSANA 4**

Nama : Riyanti Tawang Sari  
 NIM : F3214062  
 Fak/jurusan/prodi : Ekonomi dan Bisnis/Manajemen Pemasaran  
 Angkatan : 2014  
 Tempat, tanggal lahir : Jepara, 31 Januari 1996  
 Alamat rumah : Jl. Kopen utama No 11 sinduharjo, ngaglik, sleman, Yogyakarta  
 Alamat Kos : Jalan Surya 2  
 No. HP : 081226717277  
 E-mail : ryttwgsr@gmail.com  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Agama : Islam

Surakarta, 24 September 2015

(Riyanti Tawang Sari)

**BIODATA DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Ahmad Mujahid, SE.,MSc.  
 NIK : 1979111820130201  
 NIDN : 0018117906  
 Jabatan Akademik : Asisten Ahli  
 Tempat dan tanggal lahir : Tanjung Jabung, 18 November 1979  
 Jenis Kelamin ( L/P ) : Laki-laki  
 Status dosen : Tetap  
 (tetap/tidak tetap)  
 Alamat Kantor : FEB UNS  
 Alamat Rumah : Perum Puncak Solo, Blok B15, Mojosongo, Jebres, Surakarta.

**Pendidikan**

Jenjang Pendidikan	Tahun Lulus	Bidang Keahlian	PT Almamater
S1	2003	Manajemen Pemasaran	UNIBRAW

S2	2008	ManajemenPemasaran	UGM
----	------	--------------------	-----

### Simposium/Seminar/Panitia

No	Nama	Kedudukan	Waktu	Lama Kegiatan	Tempat
1	Seminar nasional	anggota	Mei 2013	2 hari	Sahid Jaya hotel, Solo
2	Seminar Nasional	Sponsorship	Mei 2014	2 hari	Pusdiklat UNS
3	Seminar Internasional	Sponsorship	Juni 2014	3 hari	Bali Nusa Dua Convention Centre

### Penelitian

Judul Penelitian	Tahun	Status (Tim/Individu)
Pengaruh <i>direct role model's influence</i> dan <i>vicariousrole model's influence</i> terhadap <i>materialisme</i> dan <i>marketplace knowledge</i> remaja di kota Solo	2008	TIM
Pengaruh Fungsi Merek Berupa Jaminan, Identifikasi Personal,dan Identifikasi Sosial Terhadap Respon Konsumen Batik Di Kota Surakarta	2009	TIM
Analisis Pengaruh <i>Brand Trust</i> Terhadap <i>Brand Equity</i> (Studi pada Produk Pasta Gigi Pepsodent di Kota Surakarta)	2010	TIM
Analisis Kualitas Jasa, LoyalitasdanKomitmen Konsumen (Studi padapasienRumahSakit di Surakarta)	2011	TIM
Pengaruh Citra Merek, Kewajaran Harga, Kualitas Produk Dan Keyakinan Terhadap Sikap KonsumenHandphone Android Merek Samsung	2013	TIM

Riset Pasar PT. Tiga Serangkai Solo Tahun 2013	2013	TIM
Analisis Potensi Kerajinan Sangkar Burung dalam Pasar Global (Studi kasus di Mojosoongo, Surakarta)	2014	TIM

### Pengabdian

Judul Pengabdian	Tahun	Status (Tim/Individu)
Penerapan <i>Marketing Mix</i> dalam memasarkan produk pengusahajamur di Desa Baki, Sukoharjo	2008	TIM
Peningkatan <i>Competitive advantage</i> UKM melalui <i>e-commerce</i> melalui pembuatan website pada pengrajin tembaga di Desa Cepogo, Boyolali	2009	TIM
Peningkatan <i>Competitive advantage</i> UKM melalui <i>e-commerce</i> melalui pembuatan website di koperasi batik Sukowati, Bekonang, Sukoharjo	2010	TIM

### Karya Ilmiah/Artikel Ilmiah/Buku:

Judul	Tahun Publikasi
Modul Praktik Komputer 4, pembuatan Website dengan program <i>MS. FrontPage</i>	2007
Modul Praktik Perilaku Konsumen	2009

Surakarta, 24 September 2015



Ahmad Mujahid, SE.M.sc

## B. Lampiran 2

Berikut ini adalah rancangan biaya produk dari GETI dan GERIM dengan jumlah biaya produksi sebesar 50 cup:

### 1. Peralatan Penunjang

No	Keterangan	Quota	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Freezer Box	2	Buah	3.000.000	6.000.000
2	Mixer	2	Buah	400.000	800.000
3	Kompore dan tabung gas	1	Buah	350.000	350.000
4	Panci	3	Buah	50.000	150.000
5	Sendok pengaduk	5	Buah	5.000	25.000
6	Saringan	2	Buah	7.000	14.000
7	Baskom	5	Buah	20.000	100.000
8	Timbangan	1	Buah	150.000	150.000
9	Kain blacu	2	Buah	5.000	10.000
10	Takaran	2	Buah	20.000	40.000
11	stainless steel	5	Buah	20.000	100.000
12	Blender	2	Buah	300.00	600.000
13	Alat Kukus	2	Buah	50.000	100.000
14	Loyang	3	Buah	30.000	90.000
15	Alat Kocok Manual	2	Buah	30.000	60.000
JUMLAH				4.437.000	8.589.000

### 2. Biaya Operasional

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Biaya Perizinan DEPKES	500.000
2	MUI	500.000
JUMLAH		1.000.000

### 3. Biaya Tetap

No	Keterangan	Quota	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Transportasi	5	Bulan	70.000	350.000
2	Biaya Administrasi	5	Bulan	60.000	300.000
3	Biaya Promosi	5	Bulan	130.000	650.000
4	Biaya Listrik	5	bulan	50.000	250.000
4	Penyusunan Laporan	1	bulan	50.000	50.000
JUMLAH				360.000	1.600.000

### 4. Biaya Variable

#### Bahan-bahan untuk pembuatan Gembili Es Krim (GERIM)

No	Keterangan	Quota	Satuan	Jumlah (Rp)
1	Gembili	0.5	Kg	6.000
2	Gula Pasir	0.5	Kg	15.000
3	Garam Dapur	1	Bungkus	2.000
4	Tepung Maizena	0.5	Kg	10.000
5	Vanili	4	Bungkus	2.000
6	Sp	1	Bungkus	10.000
7	Susu Kental Manis	2	Kaleng	30.000
8	perasa coklat	1	Botol	5.000
9	Perasa Stroberi	1	Botol	5.000
10	Oreo	1	bungkus	8.000
JUMLAH				93.000

#### Bahan-bahan untuk pembuatan Gembili Roti (GETI)

1	Tepung Gembili	0.5	Kg	10.000
2	Tepung Terigu	0.25	Kg	20.000
3	Soda Kue	1	Bungkus	7.000
4	Baking Powder	1	Bungkus	7.000
5	Margarin	2	Bungkus	20.000
6	Susu Cair	1	Liter	30.000
7	Gula Pasir rendah	0.5	Kg	30.000

	kal			
8	Telur	1	Kg	30.000
9	Coklat Bubuk	1	Bungkus	7.000
10	Stroberi Bubuk	1	Bungkus	7.000
11	Oreo	1	Bungkus	8.000
12	Mocca bubuk	1	Bungkus	7.000
JUMLAH				183.000

#### 5. Biaya Pengemasan

No	Keterangan	Quota	Satuan	Jumlah (Rp)
1	Cup Es Krim	50	Cup	15.000
2	Label Pengemasan	1	Kertas A3	15.000
3	Sendok Es Krim	50	Buah	8.000
4	Kertas Cup Cake	50	Buah	20.000
5	Paper Bag	50	Buah	50.000
JUMLAH				108.000

***GERIM dan GETI***  
**Laporan Laba Rugi**  
**Periode 5 bulan**

**Pemasukan**

Penjualan (7.500 x Rp 3.500)	Rp. 26.250.000
Harga Pokok Penjualan GERIM (2500 x Rp 2.434)	Rp. 6.085.000
Harga Pokok Penjualan GETI (5000 x Rp 2.430)	<u>Rp. 12.150.000 -</u>
Laba Kotor	Rp. 8.0150.000

**Pengeluaran**

Transportasi ( 5 bulan x 70.000 )	Rp. 350.000
Beban Administrasi (5 bulan x 60.000)	Rp. 300.000
Biaya Promosi ( 5 bulan x 130.000)	Rp. 650.000
Biaya penyusunan laporan (1 bulan x 50.000)	Rp. 50.000
Biaya Listrik ( 5 bulan x 50.000)	<u>Rp. 250.000 +</u>
<b>Jumlah pengeluaran</b>	Rp. 1.600.000
<b>Laba Bersih</b>	<u>Rp. 6.415.000</u>

### C. Lampiran 3

#### Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Prodi & Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Tugas
1.	Riska Tri W F 3213052	D3 Manajemen Pemasaran	48 jam / minggu	Mengkoordinasi kinerja kelompok dan produksi
2.	Nur Lisa A F3213042	D3 Manajemen Pemasaran	48 jam / minggu	Bertanggungjawab atas laporan keuangan dan bagian produksi
3.	Putri Kartikawati F3213046	D3 Manajemen Pemasaran	48 jam / minggu	Bagian produksi dan bagian pemasaran
4.	Pramoedita K.W F 3214050	D3 Manajemen Pemasaran	48 jam / minggu	Bagian pembelian bahan baku dan pemasaran
5	Riyanti Tawangsari F 3214062	D3 Manajemen pemasaran	48 jam/ minggu	Bagian pembelian bahan baku dan pemasaran

## D. Lampiran 4



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN  
Jl. Ir. Sutami 36 A Surakarta, Telp/Fax (0271) 648939,

### SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Riska Tri Wahyuniari  
NIM : F 3213052  
Program Studi : Manajemen Pemasaran  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-Kewirausahaan** saya dengan judul:

**GETI (Gembili Roti) dan GERIM (Gembili Es Krim) Makanan Berbahan Dasar Gembili Bernilai Ekonomis.**

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ketidaksihonestan dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 29 September 2015

Mengetahui,

Wakil Rektor III  
Universitas Sebelas Maret



(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si)  
NIP. 196606411991031002

Yang menyatakan,



(Riska Tri Wahyuniari)  
F 3213052

Contoh Desain GETI (Gembili Roti) dan GERIM (Gembili Es Krim)  
Desain Gembili Es Krim (GERIM)

