



PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

DE TIBASA (DENDENG HATI BATANG PISANG)

BIDANG KEGIATAN :

PKM-K

Diusulkan oleh :

Anita Rosifah/I0312011/2012

Fitri Nur Muqodimah/I0314039/2014

Iga Kusuma Wardani/I0314045/2014

Nidya Yutie Pramesti/I0314073/2014

Yessica Nugrahaningrum / I0314099/2014

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015**

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : DE TIBASA (DENDENG HATI BATANG PISANG)
2. Bidang Kegiatan : PKM - K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Fitri Nur Muqodimah
 - b. NIM : 10314039
 - c. Jurusan : Teknik Industri
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 - e. Alamat Rumah : Manggung RT 04/08 Cangakan, Karanganyar
 - f. No Telp/HP : 087835693919
 - g. Email : fitrimuqodimah@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan: 5 orang
5. Dosen Pendamping
 - Nama Lengkap : Dr. Bambang Suhardi, S.T., M.T.
 - NIDN : 00200057405
 - Alamat Rumah : Perumahan Gedongan Permai No. 21 RT 03/08, Karanganyar
 - No Telp/HP : 08156719298
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Sumber Dikti : Rp 4.130.000,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan: 4 bulan

Surakarta, 28 September 2015

Menyetujui,
Kaprodi SI Teknik Industri



Dr. Wahyudi Sutopo, S.T., M.Si
NIDN. 0025067701

Ketua Pelaksana Kegiatan



Fitri Nur Muqodimah
NIM. 10314039

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan dan Alumni



Prof. Dr. Darsono M.Si
NIP. 196606111991031002

Dosen Pembimbing



Dr. Bambang Suhardi, S.T., M.T.
NIDN. 00200057405

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	ii
RINGKASAN	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	8
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing yang Ditandatangani	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	14
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	15
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	16

RINGKASAN

Pada umumnya, hanya buah, daun, dan *debogsaja* yang dimanfaatkan dari sebuah pohon pisang, sedangkan hati batang pisang dibuang. Padahal jika dilihat lebih mendalam, hati batang pisang mempunyai banyak khasiat yang berguna bagi tubuh manusia, seperti menyembuhkan sembelit, mimisan, luka gigitan serangga, dan radang ginjal. Kadar air dalam hati batang pisang yang begitu tinggi dapat menyebabkan hati batang pisang mudah busuk sehingga dibutuhkan suatu proses alternatif yang alami agar olahan dari hati batang pisang dapat dinikmati dengan masa tenggang yang lebih lama tanpa mengurangi cita rasa dan komposisi gizinya. Salah satu cara pengawetan yang dipandang sangat efektif adalah pengeringan dengan sinar matahari yang biasa digunakan dalam proses pengolahan dendeng. Dendeng yang dihasilkan juga lebih ekonomis dan memiliki cita rasa yang tidak kalah dengan dendeng daging sapi.

Pemasaran produk dendeng hati batang pisang ini dapat melalui berbagai cara, yaitu dengan menjual di kantin SD/SMP/SMA, di kanting universitas, melalui media sosial, dan juga dari mulut ke mulut. Selain dendeng hati batang pisang lebih ekonomis, dendeng ini juga dapat meningkatkan nilai kegunaan dari hati batang pisang itu sendiri dan menekan limbah organik dengan pemanfaatan maksimal bagi lingkungan.

Kata Kunci : dendeng, ekonomis, manfaat.

BAB 1

PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat dari hati pisang, luaran yang diharapkan dari hati pisang.

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya, hanya buah, daun, dan *debog* saja yang dimanfaatkan dari sebuah pohon pisang, sedangkan hatinya dibuang. Padahal jika dilihat lebih mendalam, hati batang pisang mempunyai banyak khasiat yang berguna bagi tubuh manusia, seperti menyembuhkan sembelit, mimisan, luka gigitan serangga, dan radang ginjal. Kadar air dalam hati batang pisang yang begitu tinggi dapat menyebabkan hati batang pisang mudah busuk sehingga dibutuhkan suatu proses alternatif yang alami agar olahan dari hati batang pisang dapat dinikmati dengan masa tenggang yang lebih lama tanpa mengurangi cita rasa dan komposisi gizinya. Salah satu cara pengawetan yang dipandang sangat efektif adalah pengeringan dengan sinar matahari yang biasa digunakan dalam proses pengolahan dendeng.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan daya pikir manusia, varietas dendeng tidak terbatas pada dendeng sapi saja. Harga dendeng daging sapi yang cenderung mahal membuat masyarakat menengah ke bawah tidak dapat menikmatinya, maka produsen makanan mulai mencoba membuat dendeng dari nangka muda, jantung pisang, dan ikan. Namun kreasi dendeng-dendeng tersebut masih belum bisa mengalahkan dendeng daging sapi. Bahkan belakangan ini, banyak oknum tidak bertanggungjawab yang memanfaatkan ketenaran dendeng daging sapi untuk menyamarkan produknya yang berbahan dasar daging babi.

Oleh karena itu, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian perihal pemanfaatan limbah yang berupa hati pisang untuk digunakan sebagai bahan baku olahan dendeng yang diharapkan dapat memperkaya dunia kuliner dan pengobatan di Indonesia. Hal tersebut didukung dengan peluang pasar yang masih terbuka lebar karena produk ini masih jarang dan populasi pohon pisang yang berlimpah.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa masalah di antaranya sebagai berikut:

1. Bagaimanakah nilai guna dari dendeng hati pisang ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menguraikan nilai guna dari dendeng hati pisang.
2. Mengurangi limbah organik dengan pemanfaatan batang pisang menjadi dendeng.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Sebagai terobosan baru dalam dunia tata boga, pengobatan, dan biologi.
2. Mengembangkan pola pikir dan sikap ilmiah.
3. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari hati pisang.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Dengan ditemukannya sebuah metode untuk mengolah hati pisang , maka luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah dapat menghasilkan suatu produk berupa dendeng hati pisang dengan berbahan dasar hati pisang yang bermanfaat untuk tubuh dan dapat memasarkannya ke anak-anak atau masyarakat umum menengah kebawah.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

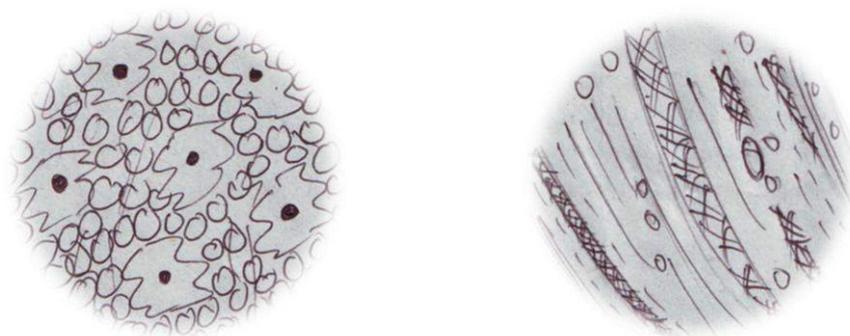
2.1 KONDISI LINGKUNGAN DAN POTENSI SUMBER DAYA

Hati pisang ini terdapat di dalam batang pisang yang dimana permukaannya tidak berlapis-lapis seperti debog, sedangkan jantung pisang atau yang biasanya lebih dikenal dengan tuntut terdapat di ujung setandan buah pisang. Namun keduanya memiliki persamaan, yakni hanya ada ketika pohon pisang telah berbuah. Selain itu, pohon pisang juga memiliki bonggol yang terletak di pangkal hati yang terpendam di dalam tanah dengan tekstur yang lebih keras.



Gambar 1. Anatomi Pohon Pisang

Hati pisang dapat menyembuhkan sembelit, mimisan, luka gigitan serangga, dan radang ginjal. Berikut ini adalah hasil uji mikroskopik terkait hati pisang yang dilakukan dengan perbesaran 170 kali:



Gambar 2. Hati Pisang (melintang) Gambar 3. Hati Pisang (membujur)

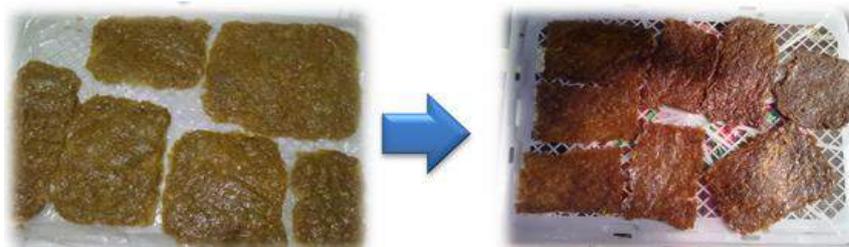
Tanaman pisang sendiri tumbuh di daerah tropis karena menyukai iklim panas dan memerlukan sinar matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup

air, pada daerah dengan ketinggian sampai 2.000 m dpl. Umumnya, pisang merupakan tanaman pekarangan, walaupun di beberapa daerah sudah diperkebunkan untuk diambil buahnya.

Dari penjelasan diatas sudah jelas bahwa hati pisang tersebut sangat mudah dan tentunya tidak perlu mengeluarkan banyak biaya karena hati pisang ini tentunya mudah ditemukan di setiap pohon pisang dan pohon pisang itu sendiri juga banyak terdapat di sekitar kita bahkan di pekarangan-pekarangan juga mudah kita jumpai.

2.2 SEKILAS TENTANG DENDENG HATI PISANG

Selama ini kita kurang memperhatikan pemanfaatan dari hati pisang ini karena hati pisang ini sendiri sering dipandang sebelah mata dan tidak dimanfaatkan dengan baik. Maka dari itu dalam kegiatan kewirausahaan ini kami membuat dendeng yang biasanya berbahan dasar daging sapi ini kita ganti menjadi hati pisang. Dendeng hati pisang ini dibuat dengan bahan dan adonan berkualitas serta yang terbaik, dan juga tidak menggunakan pengawet.



Gambar 4. Dendeng Batang Hati Pohon Pisang

Kualitas dendeng hati pisang ditentukan oleh kesegaran dan mutu dari hati pisang, serta ketepatan takaran bumbu dan proses pengolahan, terutama pada tahap pengeringan. Meski telah mengalami proses pengolahan yang begitu terperinci, hati pisang dalam bentuk olahan dendeng ini seringkali rusak, seperti timbulnya ketengikan dan warna coklat yang kurang menarik. Ketengikan dapat terjadi karena proses oksidasi oleh oksigen terhadap lemak tidak jenuh. Akibatnya, dendeng hati pisang hanya bertahan 3 bulan dan harus dimasukkan ke dalam kantong plastik atau wadah tertutup, kemudian disimpan di lemari es. Sebaiknya, dendeng hanya digoreng ketika akan disantap. Perlu diingat bahwa penggorengan dendeng hanya berlangsung selama 40-60 detik dengan minyak yang telah panas.

2.3 KEUNGGULAN PRODUK

Olahan hati pisang menjadi dendeng ini merupakan inovasi terbaru dari olahan dendeng-dendeng yang telah ada saat ini. Dengan mengolahnya menjadi dendeng, dapat menarik masyarakat umum untuk mengkonsumsinya. Dengan bahan dasar hati pisang ini tentunya membuat dendeng ini mempunyai banyak manfaat karena kita ketahui hati

pisang itu sendiri dapat menyembuhkan sembelit, mimisan, luka gigitan serangga, dan radang ginjal. Mengolah hati pisang menjadi dendeng tentunya akan lebih mudah dan enak untuk dikonsumsi ketimbang diolah ke bentuk produk obat-obatan.

2.4 PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA

Prospek pengembangan dendeng hati pisang ini, dikaji berdasarkan pada analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*) sebagai berikut:

Kekuatan (*Strength*)

- Penemuan baru dalam pengolahan hati pisang, yaitu menjadi dendeng sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum.
- Memiliki variasi rasa beragam yang ditawarkan sesuai dengan selera pasar.

Kelemahan (*Weakness*)

- Proses pengolahan yang begitu terperinci, hati pisang dalam bentuk olahan dendeng ini seringkali rusak, seperti timbulnya ketengikan dan warna coklat yang kurang menarik. Ketengikan dapat terjadi karena proses oksidasi oleh oksigen terhadap lemak tidak jenuh. Sehingga hanya dapat bertahan kurang lebih 3 bulan saja dalam lemari es dan dibungkus rapat.
- Ada kemungkinan masyarakat tidak tertarik dengan olahan ini, karena promosi yang masih minim.

Peluang (*Opportunity*)

- Tidak ada usaha lain yang mengolah hati pisang menjadi dendeng.
- Menarik minat masyarakat dengan adanya jenis dendeng yang baru ini serta dengan manfaat-manfaat yang diberikan dengan mengkonsumsinya.

Ancaman (*Threat*)

Pengetahuan tentang hati pisang dikalangan masyarakat masih minim, sehingga agak sulit mengenalkannya ke masyarakat.

Dari uraian di atas, maka strategi-strategi untuk dapat mengembangkan usaha pengolahan pegagan menjadi kue kering ini, yaitu sebagai berikut:

- a. Menyisipkan pengetahuan tentang hati pisang dari segi manfaatnya saat melakukan promosi produk agar menarik minat masyarakat, dengan cara menuliskan manfaatnya di setiap kemasan produk dendeng hati pisang itu sendiri.
- b. Melakukan promosi melalui berbagai media masa dan media sosial. Melakukan promosi di setiap acara-acara yang diadakan masyarakat, misalnya promosi di kegiatan ibu-ibu PKK, bazar makanan, pasar malam, dan lain-lain.

- c. Mengemas produk dendeng hati pisang ini dengan menarik dan inovatif, seperti bentuk kemasan dan cara mengemasnya, agar menarik minat masyarakat.

2.5 ANALISIS EKONOMI USAHA

Sasaran Usaha

Sasaran yang menjadi target utama adalah masyarakat pada umumnya khususnya keluarga-keluarga. Mengingat banyak sekali manfaat yang didapatkan dari hati pisang itu sendiri khususnya menyembuhkan sembelit, mimisan, luka gigitan serangga, dan radang ginjal, diharapkan dengan adanya produk ini dapat diterima masyarakat luas.

Tempat Pemasaran

Tempat pemasaran yang menjadi fokus penjualan dendeng hati pisang antara lain:

1. Pasar-pasar tradisional di Solo
2. Lingkungan Universitas Sebelas Maret
3. Toko-toko makanan dan pusat oleh-oleh di Solo
4. *CarFreeDay*
5. Media sosial (Instagram, Faacebook, Twitter, dan lain-lain)

Strategi Promosi dan Pemasaran

Promosi produk dilakukan dengan caramenyebarkan brosur secara langsung ataupun melalui media sosial dan dengan sosialisasi langsungkemasaryakattmelaluiberbagaiacaraataukegiatanmasyarakat, membuka *stand* di *event-event* tertentu untuk membidik pasar yang lebih besar, dan juga menyebarkan brosur disetiap target penjualan. Kemudian untuk memberikan kesan berbeda dengan kue kering pada umumnya, kue kering pegagan diberi label dengan mencantumkan manfaat dari pegagan itu sendiri. Mengemas produk dendeng hati pisang dengan kemasan yang menarik dan unik.

Langkah pengembangan ke depan

Langkah yang akan dilakukan jika usaha ini mulai berkembang dan tingkat permintaan tinggi adalah dengan mematenkan produk, mempertahankan keunggulan dan kualitas produk, memperluas jaringan usaha, pemasaran dalam skala besar melalui website, membuat toko oleh-oleh makanan sehat, dan mengembangkan produk olahan dari tanaman pegagan lainnya.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 IDENTIFIKASI MASALAH

Masalah utama yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan ini adalah memanfaatkan hati pohon pisang secara maksimal karena hati pohon pisang sampai sekarang belum memiliki nilai guna yang komersial serta memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Salah satu pemanfaatannya yaitu dengan cara mengolahnya menjadi dendeng yang biasanya berbahan dasar daging sapi.

3.2 MENENTUKAN TUJUAN

Tujuan utama kegiatan ini ialah memanfaatkan bagian hati pisang yang masih belum digunakan secara maksimal serta menciptakan suatu olahan dari hati pohon pisang dengan cara yang baru, yaitu mengolahnya menjadi dendeng. Cara pengolahan yang baru ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari hati pohon pisang dan dapat menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya.

3.3 MENENTUKAN LOKASI PENCARIAN BAHAN UTAMA

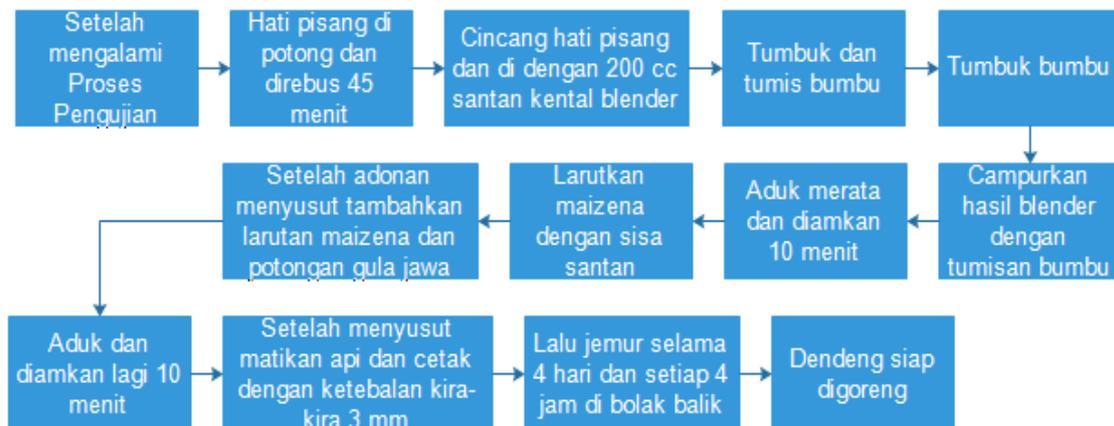
Penentuan lokasi pencarian hati pohon pisang difokuskan di daerah Kabupaten Karanganyar dan sekitarnya. Pencarian lokasi ini difokuskan dekat dengan lokasi tumbuhnya pohon pisang, yaitu kebun, persawahan, ladang, dan lain-lain.

3.4 MEMPERSIAPKAN ALAT DAN BAHAN

Tahap persiapan alat dan bahan dilakukan dengan mengumpulkan dan juga membeli segala alat dan bahan baku maupun bahan pendukung yang digunakan dalam membuat olahan dendeng menjadi dendeng ini serta dilakukan beberapa uji kandungan hati pisang tersebut.

3.5 PEMBUATAN PRODUK

Pembuatan produk dilakukan dengan memperhatikan kualitas dari alat dan bahan yang digunakan karena kualitas dari alat dan bahan dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Langkah untuk membuat olahan hati pisang menjadi dendeng, yaitu proses pengolahan. Proses membuat dendeng dijelaskan dalam *flow* berikut:



Gambar 3 Proses Pengolahan Dendeng

3.6 PROMOSI DAN PENJUALAN PRODUK

Promosi produk dilakukan dengan cara menyebarkan brosur secara langsung ataupun melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, Twitter, dan lain-lain, dan dengan sosialisasi langsung kemasyarakat melalui berbagai cara atau kegiatan masyarakat. Sedangkan cara penjualan produk, dilakukan dengan cara menjualnya di kantin-kantin sekolah (TK-SMA), di kantin universitas, di acara atau kegiatan tertentu yang diadakan masyarakat, dijual dengan cara *online shop*, dan juga penjualan dari mulut kemulut.

3.7 EVALUASI PEKEMBANGAN USAHA

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana perkembangan usaha ini, apa kelebihan dan kekurangan produk yang kami hasilkan, dan apa kelebihan serta kekurangan dari metode pemasaran yang kami lakukan. Cara yang dilakukan mengevaluasi perkembangan usaha ialah dengan menganalisis keuntungan yang diperoleh, tingkat penjualan per minggu, minat masyarakat terhadap produk ini.

3.8 LAPORAN PERTANGGUNGJAWABAN

Laporan ini dibuat pada saat akhir periode kegiatan yang berisi tentang kegiatan kewirausahaan ini dari awal perancangan usaha hingga hasil yang diperoleh.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Anggaran biaya yang diperlukan dalam pembuatan “Dendeng Hati Batang Pisang” adalah sebagai berikut:

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	Rp 585.000,00
2	Bahan Habis Pakai	Rp 2.575.000,00
3	Perjalanan	Rp 500.000,00
4	Lain-lain	Rp 470.000,00
	Total	Rp 4.130.000,00

Jenis peralatan penunjang hanya dibebankan pada bulan pertama, sedangkan bahan habis pakai, perjalanan, dan lain-lain dibebankan pada bulan kedua, ketiga, dan keempat. Penjelasan secara detail mengenai anggaran biaya terdapat dilampiran.

4.2 Jadwal Kegiatan

Rencana jadwal kegiatan dalam pembuatan “Dendeng Hati Pisang” adalah sebagai berikut:

No	Kegiatan	waktu															
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		I	II	III	IV												
1	Persiapan & Survey Pasar	■															
2	Pengadaan alat & Bahan	■															
3	Pembuatan Produk		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
4	Promosi		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
5	Penjualan Produk		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
6	Evaluasi Perkembangan Usaha				■				■				■			■	
7	Evaluasi Kegiatan				■				■				■			■	
8	Laporan Pertanggungjawaban															■	

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Biodata Ketua, Anggota Kelompok, dan Dosen Pembimbing

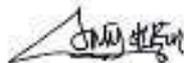
1. Biodata Ketua Kegiatan

- Identitas Diri
 - Nama : Fitri Nur Muqodimah
 - NIM : 10314039
 - Jenis Kelamin : Perempuan
 - Program Studi : Teknik Industri
 - Tempat dan Tanggal Lahir : Karanganyar, 8 Februari 1997
 - Email : fitrimuqodimah@gmail.com
 - No HP : 08785693919
- Riwayat Pendidikan

Riwayat Pendidikan	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 02 cangkalan	SMPN 1 Karanganyar	SMAN 1 Karanganyar
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2014

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



(Fitri Nur Muqodimah)

2. Biodata Anggota 1

- Identitas Diri

Nama : Anita Rosifah
NIM : 10312011
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Teknik Industri
Tempat dan Tanggal Lahir : Solo, 24 September 1994
Email : Anita.rosifah@gmail.com
No HP : 081228355257

- Riwayat Pendidikan

Riwayat Pendidikan	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Serengan 1	SMP N 5 Surakarta	SMAN 3 Surakarta
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



(Anita Rosifah)

3. Biodata Anggota 3

- Identitas Diri

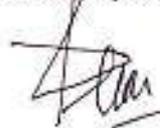
Nama : Yessica Nugrahaningrum
NIM : 10314099
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Teknik Industri
Tempat dan Tanggal Lahir : Bogor, 30 September 1997
Email : yessicaningrum@gmail.com
No HP : 089654736416

- Riwayat Pendidikan

Riwayat Pendidikan	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Bunda Hati Kudus	SMP Strada Budi Luhur	SMAN 3 Surakarta
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2014

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



(Yessica Nugrahaningrum)

4. Biodata Anggota 3

- Identitas Diri

Nama : Nidya Yutie Pramesti
NIM : 10314073
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Teknik Industri
Tempat dan Tanggal Lahir : Sukoharjo, 24 Oktober 1995
Email : nidyaprm@yahoo.com
No HP : 081325434472

- Riwayat Pendidikan

Riwayat Pendidikan	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Mangkubumen Kidul	SMPN 3 Surakarta	SMAN 3 Surakarta
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



(Nidya Yutie Pramesti)

5. Biodata Anggota 4

- Identitas Diri

Nama : Iga Kusuma Wardani
NIM : 10314045
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Teknik Industri
Tempat dan Tanggal Lahir : Surakarta, 25 Maret 1996
Email : iggakw@gmail.com
No HP : 087835670021

- Riwayat Pendidikan

Riwayat Pendidikan	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Cemara Dua	SMPN 4 Surakarta	SMAN 4 Surakarta
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



(Iga Kusuma Wardani)

6. Dosen Pembimbing

• Identitas

Nama : Dr. Bambang Suhardi, S.T., M.T.
Tempat dan Tanggal Lahir : Pati, 20 Mei 1974
Instansi : Universitas Sebelas Maret
Alamat Kantor : Jl. Ir. Sutami 36A, Surakarta, Jawa Tengah
Agama : Islam
No. Telepon/ HP : 08156719298
Email : bambangsuhardi_ugm@yahoo.co.id
Jabatan : Dosen
NIP : 197405202000121001

• Riwayat Pendidikan

Nama Sekolah	Tahun Lulus
(S-1) Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung	1996
(S-2) Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri (ITS Surabaya)	2001
(S-3) Universitas Gajah Mada	2012

Semua data yang saya isi dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Surakarta, 28 September 2015



Dr. Bambang Suhardi, S.T., M.T.
NIP. 197405202000121001

LAMPIRAN 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

JUSTIFIKASI PEMAKAIAN

No	Jenis penjualan	Detail	Kuantitas	Harga Satuan	Biaya
1.	Peralatam Penunjang	Pisau	2	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
		Blender	1	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
		Wajan	2	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
		Spatula	2	Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
		Cetakan	2	Rp 25.000,00	Rp 50.000,00
		Nampan	5	Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
		Panci	2	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
		timbangan	1	Rp 75.000,00	Rp 75.000,00
		Gunting besar	1	Rp 10.000,00	Rp 10.000,00
2.	Bahan Habis Pakai	hatibatangpisang 1 kg	50	Rp 5.000,00	Rp 250.000,00
		Kemiri 2 sdm	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		Ketumbar 1 sdm	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		daunsalam 5 lembar	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		bawangmerah 5 siung	50	Rp 2.000,00	Rp 100.000,00
		bawangputih 5 siung	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		Garam $\frac{1}{2}$ sdt	50	Rp 500,00	Rp 25.000,00
		Maizena2 sdm	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		gulajawa $\frac{1}{4}$ kg	50	Rp 3.000,00	Rp 150.000,00
		Telur1 butir	50	Rp 2.000,00	Rp 100.000,00
		lengkuasparut $\frac{1}{4}$ sdt	50	Rp 500,00	Rp 25.000,00
		santankara 400 cc	50	Rp 16.000,00	Rp 800.000,00
		asamjawa1 buah	50	Rp 1.000,00	Rp 50.000,00
		Jinten $\frac{1}{4}$ sdt	50	Rp 500,00	Rp 25.000,00
		Minyakgoreng $\frac{1}{2}$ L	50	Rp 15.000,00	Rp 750.000,00
		Plastik	50	Rp1.000,00	Rp50.000,00
3.	Perjalanan	Transportasi pencarian bahan	1 bulan	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
		Transportasi distribusi biaya	3 bulan	Rp 350.000,00	Rp 350.000,00
4.	Lain-lain	Leaflet	100	Rp 1.500,00	Rp 150.000,00
		Pulsa (iklan media sosial)	4 bulan	Rp 50.000,00	Rp 200.000,00
		Print, fotocopy, dan penjilitan	2 bulan	Rp 60.000,00	Rp 120.000,00
				TOTAL	Rp 4.130.000,00

Harga Unit Produksi = Rp 2.575.00,00 / 50

= Rp. 51.500,00

HargaJualProduk = Harga Unit Produksi + (20% Harga Unit Produksi)

= 51.500 + 10.300 = Rp 61.800,00 ~ Rp 62.000,00

LAMPIRAN 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Fitri Nur Muqodimah/ I0314039	Teknik Industri	Teknik Industri	28 jam / minggu	Penanggungjawab, penjualan produk, evaluasi perkembangan usaha, dan laporan pertanggungjawaban.
2.	Anita Rosifah/ I0312011	Teknik Industri	Teknik Industri	28 jam / minggu	Penanggungjawab pembuatan produk, evaluasi perkembangan usaha, dan evaluasi kegiatan.
3.	Yessica Nugrahaningrum/ I0314099	Teknik Industri	Teknik Industri	28 jam / minggu	Penanggungjawab pembuatan produk, pengadaan alat dan bahan, dan evaluasi kegiatan.
4.	Nidya Yutie Pramesti/ I0314073	Teknik Industri	Teknik Industri	28 jam / minggu	Penanggungjawab persiapan, pengadaan alat dan bahan, survey pasar dan promosi.
5.	Iga Kusuma Wardani/I0314099	Teknik Industri	Teknik Industri	28 jam / minggu	Penanggungjawab persiapan, pengadaan alat dan bahan, survey pasar dan promosi.



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

Jl. Ir Sutamin 36 A Surakarta 57126 Telp/Facs (0271) 66361

SURAT PERNYATAN KETUA PELAKSANA

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Fitri Nur Muqodimah

NIM : 10314039

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa proposal (Kewirausahaan) saya dengan judul:

DE TIBASA (DENDENG HATI BATANG PISANG)

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian 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.

Surakarta, 28 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor

Bidang Kemahasiswaan

Yang menyatakan,

Ketua

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

NIP. 196606111991031002



(Fitri Nur Muqodimah)

NIM. 10314039