



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

GemBeT (Gemblong Bakar Aneka Topping)

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

RIDHO SETIAWAN	I0413043	Angkatan 2013
RIZAL AHMAD BUKHORI	I0413045	Angkatan 2013
ULFA MUTAMIMMAH	H0714141	Angkatan 2014

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015**

PENGESAHAN USULAN PKM-KARSA CIPTA

1. Judul Kegiatan : GemBeT (Gemblong Bakar Aneka Topping)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Ridho Setiawan
 - b. NIM : I0413043
 - c. Jurusan : Teknik Mesin
 - d. Universitas : Universitas Sebelas Maret
 - e. Alamat Rumah dan No. Telp/HP : Kel. Magersari RT01/02, Rembang, Rembang / 082314068348
 - f. Alamat e-mail : ridho_setiawan95@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Purwadi Joko Widodo,ST.,M.Kom
 - b. NIDN : 0026017305
 - c. Alamat Rumah : Ngablak RT02/RW09 Joho Mojolaban Sukoharjo
 - d. No.Telp/HP : 085327278757
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp 11.695.000,00
 - b. Sumber Lain : -
 7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Surakarta, 28 September 2015

Menyetujui,

Ketua Prodi Teknik Mesin
FT UNS



Dr. Eng. Syamsul Hadi S.T., M.T.
NIP. 197106151998021002

Ketua Pelaksana Kegiatan,

Ridho Setiawan
NIM. I0413043

Wakil Rektor III
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni



Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si
NIP. 196606111991031002

Dosen Pendamping,

Purwadi Joko Widodo,ST.,M.Kom
NIDN. 0026017305

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH	1
1.1.1 Potensi usaha.....	1
1.1.2 Eksistensi produk makanan tradisional dipasaran	1
1.1.3 Ide untuk membuat usaha penjualan sabun handsoap anti bakteri	2
1.1.4 Persaingan usaha	2
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.3 TUJUAN USAHA	2
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN	2
1.5 KEGUNAAN USAHA	3
1.5.1 Bagi mahasiswa pengusul	3
1.5.2 Bagi konsumen	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1. Gambaran Usaha.....	4
2.2 Pangsa Pasar.....	4
2.3 Diferensiasi	4
2.4 Strategi pemasaran	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Penyiapan Alat dan Bahan.....	5
B. Proses produksi	5
C. Pengenalan Produk	5
D. Penerimaan konsumen	5
E. Perjalanan bisnis & Evaluasi kerja	5
F. Penyusunan laporan akhir	5
G. Usaha lanjutan.....	5
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 RENCANA BIAYA USAHA.....	6
4.1.1 Biaya Tetap	6
4.1.2. Biaya Habis Pakai	6
4.1.3. Biaya Pemasaran	7
4.1.4 Biaya lain-lain.....	7
Total biaya yang diperlukan.....	7
4.1 JADWAL KEGIATAN	8

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

Lampiran 2. Jusifikasi Biaya

Lampiran 3. Sarat Perataa Ketua Pelaksana

DAFTAR TABEL

Tabel IV.1 Rencana Biaya Usaha	6
Tabel IV.2 Biaya Habis Pakai.....	6
Tabel IV.3 Biaya Pemasaran	7
Tabel IV.4 Biaya lain-lain.....	7
Tabel IV.5 Total biaya yang diperlukan	7
Tabel IV.6 Jadwal Kegiatan.....	8

RINGKASAN

Globalisasi merupakan pokok penting yang mendorong perkembangan zaman di seluruh pelosok negara, di segala bidang termasuk bidang pangan. Berdasarkan kondisi tersebutlah yang memunculkan berbagai inovasi produk pangan sebagai usaha dalam menjaga eksistensi makanan lampau atau yang lebih dikenal dengan makanan tradisional. Seiring berkembangnya iptek yang dimiliki manusia muncullah gagasan untuk membuat inovasi pangan pemberian topping pada gemblong ketela. Melalui inovasi yang diberikan ini masyarakat tidak lari dari pangan lokal meski arus globalisasi telah menyerang dari segi pangan seperti hotdog, kebab, pizza, dll. Dari banyaknya produk pangan yang beredar, nampaknya gemblong dan jajanan pasar lainnya sudah mulai tereliminasi dari pasaran. Pemilihan inovasi pada topping mampu menarik tampilan saat pertama dinilai oleh konsumen.

Hingga saat ini, modifikasi-modifikasi banyak dilakukan diantaranya pada campupuran bahan lain, macam-macam rasa, dan bentuk yang menarik guna menciptakan daya konsumtif yang lebih tinggi oleh masyarakat lokal. Tentunya hal ini memberikan dampak yang positif terhadap proses produksi yang semakin mudah, cepat, dan efisien.

BAB I

PENDAHULUAN

1.2 LATAR BELAKANG MASALAH

1.1.1 Potensi usaha

Seiring berkembangnya jaman, produk-produk makanan yang dipasarkan di pasar tradisional telah jauh tertinggal dengan makanan yang beredar di swalayan dan mall. Sekarang ini orang-orang lebih memilih makanan yang cepat saji dibandingkan dengan makanan tradisional yang sehat sekaligus mengenyangkan.

Jika dibandingkan dengan pasar tradisional, memang swalayan atau mall lebih terjamin. Dulu sebelum adanya mall dan swalayan masyarakat banyak berbondong-bondong datang kepasar tradisional, meski becek, lembab, dan kotor. Namun setelah adanya swalayan kini masyarakat malas untuk datang kepasar tradisional karena alasan yang mungkin telah ada dulu.

Makanan ringan cepat saji yang di pasarkan pada mall-mall seperti burger, hot dog dan lain-lain telah meluas di kalangan remaja saat ini. Jika dilihat dari segi kesehatan padahal makanan-makanan tersebut lebih menyebabkan banyak timbulnya penyakit. Namun perilaku konsumenisme dari para kalangan remaja tersebut tidak terlalu memperdulikan bahaya yang akan timbul. Oleh karena itu, makanan-makanan yang di pasarkan di pasar tradisional kini telah di tinggalkan.

Padahal jika kita mau dapat menemukan makanan tradisional yang menyehatkan di pasar tradisional, seperti gemblong, bubur ketan ireng, klepon, ketan, tiwul dan lain-lain. Selain mendapatkan makanan-makanan tersebut di pasar tradisional kita juga akan dapatkan nilai nasionalisme dan keakraban antara pembeli dan penjual yang ada di sana yang tidak akan kita dapatkan di swalayan.

Gemblong, merupakan makanan tradisional yang terbuat dari singkong atau ketela, kemudian ditumbuk hingga halus. Setelah itu gemblong siap disajikan. Saat ini gemblong hanya disajikan dengan campuran parutan kelapa di atasnya. Oleh karena itu penulis ingin menyajikan gemblong dengan cara yang berbeda agar banyak diminatin kembali oleh para remaja saat ini, yaitu dengan memberikan topping yang berbeda seperti keju, menses, susu, dan macam-macam selai.

1.1.5 Eksistensi produk makanan tradisional dipasaran

Seiring berkembangnya tingkat ekonomi masyarakat. Produk makanan merupakan sebuah kunci utama untuk menjaga kesehatan. Makanan yang bersih dan terjamin akan menambah daya tarik konsumen. Remaja-remaja saat ini lebih memilih makanan yang murah namun juga dapat mengenyangkan. Dan makanan tradisional yang penulis buat juga masuk pada aspek tersebut.

1.1.6 Ide untuk membuat usaha penjualan sabun handsoap anti bakteri.

Konsumerisme makanan yang menjamur di kalangan masyarakat sekarang ini membuat makanan-makanan tradisional di tinggalkan. Dari hal inilah penulis memiliki gagasan untuk membuat makanan yang berasal dari makanan tradisional yang kemudian penulis kembangkan dengan mengkombinasikannya dengan makanan sekarang yaitu memberikan topping pada gemblong tersebut. Selain enak, mengenyangkan juga harganya yang murah dan mudah di dapat.

1.1.7 Persaingan usaha

Sudah tidak dapat dipungkiri, produk-produk makanan telah semakin marak beredar dipasaran, dari sosis bakar, cekeer bakar, dan masih banyak lagi. Namun dari banyaknya makanan yang beredar tersebut hanya memberikan kepuasan sesaat. Produk makanan tradisional yang penulis buat akan memberikan efek kenyang yang juga menyehatkan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dibuat rumusan masalah, yaitu:

1. Bagaimana cara mengkombinasikan antara pemenuhan kebutuhan pangan dengan pemanfaatan tanaman yang melimpah ?
2. Bagaimana menciptakan inovasi pangan berbasis keaslian pangan lokal ?
3. Bagaimana memanfaatkan modal seefektif mungkin untuk hasil yang maksimal?

1.3 TUJUAN USAHA

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, program ini bertujuan untuk:

1. Memperoleh keuntungan sehingga usaha ini mampu berkembang dan berkelanjutan, yang pada akhirnya mampu meningkatkan kesejahteraan setiap produsennya.
2. Membuat gerakan yang memacu mahasiswa peduli terhadap kearifan sumber pangan lokal.
3. Terbentuknya sebuah usaha skala kecil menengah berbasis pemanfaatan produk pertanian yang melimpah.
4. Meningkatkan kemandirian mahasiswa dan menciptakan lapangan pekerjaan baru.
5. Sebagai pendorong mahasiswa agar berpikir kreatif dan inovatif dan selalu meng- *upgrade skill*.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dalam program yang akan dilaksanakan, penulis akan membuat usaha home industri berbasis teknologi tepat guna, dimana penulis akan memanfaatkan produk pertanian singkong yang melimpah di Indonesia sebagai bahan pembuatan gembllong topping yang dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Dari hasil program ini kami berharap dapat menjadi pondasi awal bagi kami dalam memulai wirausaha dengan pemanfaatan tanaman yang melimpah di alam. Pada umumnya terjadi interaksi yang baik antara pengusul serta mitra kerja seperti pasar tradisional, kedai makanan, restoran skala kecil hingga besar yang mampu menjadi media partner penjualan inovasi produk pangan gembllong dengan berbagai topping.

1.5 KEGUNAAN USAHA

1.5.1 Bagi mahasiswa pengusul

Bagi mahasiswa pengusul program ini merupakan peluang untuk mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam menggeluti bidang *enterpreuner*, terlebih ini juga merupakan bentuk pengabdian mahasiswa dalam mempertahankan eksistensi pangan Indonesia. Diharapkan program ini mampu berjalan secara kontinyu dan produk pangan gemblong aneka topping dapat menghasilkan profit yang baik.

1.5.2 Bagi konsumen

Bagi konsumen produk ini merupakan salah satu alternatif eksistensi pangan, bahwa pangan lokal merupakan produk pertanian yang harus senantiasa dijaga keberadaannya, mengingat bahwa kebutuhan impor tidak boleh dilakukan secara besar-besaran, bahwa Indonesia harus senantiasa menciptakan kemandirian diri dalam berbagai aspek termasuk pangan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1. Gambaran Usaha

Inti dari usaha produksi gemblong aneka topping ini adalah untuk memperkenalkan salah satu bentuk inovasi pangan lokal di kalangan masyarakat sebagai makanan yang dapat dikonsumsi dengan kandungan karbohidrat yang tinggi setelah beras dengan harga yang mampu dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat, dimana singkong merupakan tanaman tahunan yang mampu berbuah setelah satu tahun masa terhitung sejak masa tanam bukan hanya sebagai produk dari keripik singkong saja tetapi dengan sedikit inovasi dan usaha produk pangan singkong mampu diolah menjadi makanan tradisional yang inovatif tanpa mengabaikan kandungan gizi dan etnik dari artian gemblong itu sendiri sebagai makanan cemilan masyarakat Indonesia.

2.2 Pangsa Pasar

Pangsa pasar dari bisnis ini adalah dari kalangan masyarakat pada umumnya, terutama pasar tradisional, kedai makanan, restoran bertaraf kecil. Bahan dan proses pembuatan yang mudah melalui penumbukan singkong sebagai jajanan pangan lokal dengan harga yang relatif murah menjadikan produk pangan gemblong aneka topping mampu menunjang kebutuhan karbohidrat masyarakat.

2.3 Diferensiasi

Dengan mengembangkan strategi pemasaran bersifat multilevel dalam skala kecil maupun besar, serta dengan adanya upaya untuk menciptakan mitra kerja dalam komunitas bisnis, maka secara tidak langsung masyarakat akan mengetahui dan berinisiatif untuk mencoba, terlebih jika gemblong sebagai jajanan pasar sudah menjadi jajanan cemilan kedai makanan, pasar tradisional, restoran, merupakan produk jajanan pangan tradisional primer unggulan.

2.4 Strategi pemasaran

Strategi pemasaran yang akan kami gunakan beraneka ragam diantaranya :

- a. Mengedepankan kualitas dan mutu produk gemblong sebagai makanan tradisional masyarakat Indonesia yang sesuai dengan selera *customer*, dan tetap mengacu pada peraturan SNI.
- b. Promosi dilakukan dengan cara melakukan iklan pada media partner lokal semisal radio, surat kabar, media sosial, pengajuan produk kedalam kedai makanan, restoran-restoran.
- c. Potongan harga tertentu untuk distributor maupun pembelian skala besar.
- d. Melakukan penyuluhan akan alternatif karbohidrat lain selain beras, serta demo produk gratis untuk masyarakat pada hari-hari besar tertentu.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

H. Penyiapan Alat dan Bahan

Rekap awal alat dan bahan yang digunakan untuk proses produksi, serta pengujian produk berdasarkan standar **SNI 1106.20.10.00**, tentang standar baku makanan higienis dan sehat.

I. Proses produksi

Bahan gemblong :

- 200 gram singkong
- 100 ml santan cair yang mendidih
- 2 sdm tepung sagu
- 2 sdt air kapur sirih
- ½ butir kelapa parut
- 1 sdt garam

Gula salut :

- 150 gram gula merah
- 75 gram gula pasir
- 50 ml air

Cara membuat kue gemblong :

1. Semua bahan gemblong dicampur rata, remas-remas sambil tuangkan santan hangat sedikit demi sedikit. Uleni adonan sampai bisa dibentuk. Bentuk bulat-bulat lonjong dan sedikit dipipihkan atau sesuai selera saja.
2. Panaskan minyak dengan api sedang goreng adonan hingga matang kecoklatan lalu angkat dan tiriskan.
3. Didihkan semua bahan gula salut hingga gula larut dan kental. Kecilkan api lalu masukkan gemblong, aduk cepat dan merata hingga seluruh permukaan terbalut gula. Angkat, dinginkan lalu sajikan.

J. Pengenalan Produk

Produk diperkenalkan melalui promosi di pasar tradisional, kedai makanan, restoran dan tempat representatif lainnya.

K. Penerimaan konsumen

Pemberian pelayanan terhadap *customer*.

L. Perjalanan bisnis & Evaluasi kerja

Menjaga kualitas produk dan melakukan evaluasi kerja untuk perbaikan mutu.

M. Penyusunan laporan akhir

Membuat laporan berdasar data produksi produk dari awal hingga akhir.

N. Usaha lanjutan

Melanjutkan usaha dengan perbaikan mutu berbasis *total quality management*.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.2 RENCANA BIAYA USAHA

4.2.1 Biaya Tetap

Tabel IV.1 Rencana Biaya Usaha

No	Variabel	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1	Tabung Gas	Pendukung	Buah	2	Rp 150.000	Rp 300.000,-
2	Kompore	Pendukung	Unit	1	Rp 500.000	Rp 500.000,-
3	Penumbuk	Pendukung	Unit	1	Rp 100.000	Rp 100.000,-
	Teflon Bakar	Pendukung	Buah	1	Rp 70.000	Rp 70.000,-
5	Gerobak	Pendukung	Unit	1	Rp 2.000.000	Rp 3.000.000,-
6	Pisau	Pendukung	Buah	3	Rp 20.000	Rp 60.000,-
7	Ember	Wadah	Buah	5	Rp 20.000	Rp 100.000,-
8	Spatula	Pendukung	Buah	1	Rp 100.000	Rp 100.000,-
9	Sendok selai	Pendukung	Buah	3	Rp 10.000	Rp 30.000,-
10	panci	pendukung	buah	2	Rp 30.000	Rp 60.000,-
Jumlah						Rp 4.320.000,-

4.1.2. Biaya Habis Pakai

Tabel IV.2 Biaya Habis Pakai

No	Variabel	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1	Ketela	Kwintal	5	Rp 3.000	Rp 1.500.000,-
2	Kelapa	Kg	50	Rp 7.000	Rp 350.000,-
3	tepung sagu	Kg	10	Rp 15.000	Rp 150.000,-
4	Garam	Kg	5	Rp 25.000	Rp 125.000,-
5	gula merah	Kg	30	Rp 50.000	Rp. 1.500.000,-
6	gula pasir	Kg	20	Rp 15.000	Rp 300.000,-
7	Meses	Bungkus	30	Rp 20.000	Rp. 600.000,-
8	susu kaleng	Kaleng	25	Rp 15.000	Rp 375.000,-
9	selai kacang	Kaleng	5	Rp 30.000	Rp 150.000,-
10	selai nanas	Kaleng	5	Rp 30.000	Rp 150.000,-
11	selai strowberi	Kaleng	5	Rp 25.000	Rp 125.000,-
12	Keju	Kotak	20	Rp 20.000	Rp 400.000,-
13	Margarin	Kemasan	25	Rp 15.000	Rp 375.000,-
14	kemasan plastik	pack	10	Rp 10.000	Rp 100.000,-
Jumlah					Rp 6.200.000,-

4.1.3. Biaya Pemasaran

Tabel IV.3 Biaya Pemasaran

No	Keterangan	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1.	Pulsa seluler	Komunikasi konsumen			Rp 150.000	Rp. 150.000,-
2.	Transportasi	Perjalan& periklanan			Rp 100.000	Rp. 100.000,-
3.	Publikasi-pamflet	Periklanan	Rim	1	Rp 300.000	Rp. 300.000,-
4.	Banner 1x3	Branding	Meter	5	Rp 50.000	Rp. 250.000,-
4.	Standingbanner	Branding	Buah	1	Rp 200.000	Rp. 200.000,-
Jumlah						Rp. 1.000.000,-

4.1.5 Biaya lain-lain

Tabel IV.4 Biaya lain-lain

No	Keterangan	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1.	Proposal	Administrasi	Buah	5	Rp 8.000	Rp 40.000,-
2.	Laporan penelitian	Administrasi	Buah	7	Rp 15.000	Rp 105.000,-
3.	Alat tulis	Administrasi	-	-	Rp 30.000	Rp 30.000,-
Jumlah						Rp 175.000,-

Total biaya yang diperlukan

Tabel IV.5 Total biaya yang diperlukan

No	Jenis Pembiayaan	Harga
1	Biaya tetap	Rp 4.320.000,-
2	Biaya habis pakai	Rp 6.200.000,-
3	Biaya pemasaran	Rp 1.000.000,-
4	Biaya lain-lain	Rp 175.000,-
Jumlah		Rp 11.695.000,-

4.2 JADWAL KEGIATAN

Jadwal kegiatan program ini adalah sebagai berikut :

TABEL IV.6 Jadwal Kegiatan

KEGIATAN	BULAN																			
	I				II				III				IV				V			
	Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Rekap awal	■	■																		
Penyediaan alat, bahan, tempat			■	■																
Produksi & Uji lab			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Pengenalan produk					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rekap akhir									■	■										
Promo					■															
Penerimaan konsumen					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
penjalanan bisnis & analisis kerja					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Penyusunan laporan																	■	■	■	■

LAMPIRAN

A. DATA IDENTITAS PENGUSUL

1. Biodata Ketua

Identitas Diri

Nama Lengkap	Ridho Setiawan
NIM	I0413043
Jurusan / Progam Studi	Teknik Mesin
Tempat, Tanggal Lahir	Rembang, 13 Maret 1995
Alamat	Kel. Magersari RT 01/RW 01, Kec. Rembang, Kab. Rembang
Nomor Telepon	082314068348

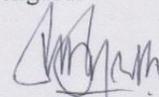
Riwayat Pendidikan

Jenjang	Nama Institusi	Jurusan
TK	TK TAMAN PUTRA	
SD	SDN MAGERSARI	
SMP	SMPN 1 REMBANG	
SMA	SMAN 1 REMBANG	IPA

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikoanya. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi persyaratan sebagai salah satu syarat pengajuan PKM-K (*GemBAT "Gemblong Bakar Aneka Topping"*)

Surakarta, September 2015

Pengusul



Ridho Setiawan
NIM. I0413043

2. Biodata Anggota 1

Identitas Diri

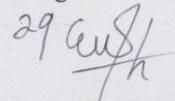
Nama Lengkap	Ulfa Mutammimah
NIM	H0714141
Jurusan / Progam Studi	Agroteknologi
Tempat, Tanggal Lahir	Rembang, 29 Maret 1996
Alamat	Desa. Mlawat RT 03/RW 01, Kec.Pamotan, Kab. Rembang
Nomor Telepon	085713268561

Riwayat Pendidikan

Jenjang	Nama Institusi	<u>Jurusan</u>
TK	TK KARTIKA SARI	
SD	SDN SUMBANGREJO	
SMP	SMPN 2 PAMOTAN	
SMA	SMAN 1 REMBANG	IPA

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hokum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikoanya. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi persyaratan sebagai salah satu syarat pengajuan PKM-K (*GemBAT "Gemblong Bakar Aneka Topping"*)

Surakarta, September 2015
Pengusul



Ulfa Mutammimah
NIM. H0714141

3. Biodata Anggota 2

Identitas Diri

Nama Lengkap	Rizal Akhmad Bukhori
NIM	I0413045
Jurusan / Progam Studi	Teknik Mesin
Tempat, Tanggal Lahir	Klaten, 29 September 1995
Alamat	Gg. Petir 3 Nomor 4A Ngasinan Jebres Surakarta
Nomor Telepon	085799109651

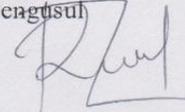
Riwayat Pendidikan

Jenjang	Nama Institusi	<u>Jurusan</u>
SD	SDN 3 CARUG	
SMP	SMPN 1 KLATEN	
SMA	SMAN 1 KARANGANOM	IPA

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hokum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikoanya. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi persyaratan sebagai salah satu syarat pengajuan PKM-K (*GemBAT "Gemblong Bakar Aneka Topping"*)

Surakarta, September 2015

Pengusul



Rizal Akhmad Bukhori
NIM. I0413045

Biodata Dosen Pembimbing

Nama : Purwadi Joko Widodo, ST., MKom.
NIP : 19730126199702100
Golongan/ Pangkat : III d / Penata Tingkat I
Jabatan : Lektor Kepala
Tempat/Tgl Lahir : Sukoharjo. 26 Januari 1973
Bidang Keahlian : Komputasi
Alamat Rumah : Ngablak RT 02 RW XI Joho, Mojolaban, Sukoharjo
Nomor telepon : 085327278757
Email : purwadijoko@gmail.com

Pengalaman Jabatan dalam Pengelolaan Institusi

Peran/ Jabatan	Institusi (Univ,Fak,Jurusan,Lab,Studio, Manajemen Sistem Informasi Akademik dll)	Tahun
Anggota	Tim Pengisian Borang Akreditasi	2001- 2002
Koordinator Fakultas	Koordinator Pengabdian Pada Masyarakat Fakultas Teknik pada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat UNS	2001- 2002
Anggota	Tim E-Learning Centre UNS	2002
Sekreta	Pengelola Laboratorium Komputasi fakultas Teknik UNS	2003
Sekretaris	Panitia Pembuatan Buku Profil Fakultas Teknik UNS	2003
Anggota	Panitia Inti Dies Natalis XXVIII UNS	2004
Sekretaris Redaksi	Pengelola Majalah Ilmiah GEMA TEKNIK FT UNS	2004
Sekretaris	Tim “ Pengajuan Akreditasi Jurnal Ilmiah Gema Teknik “ FT UNS	2004
Anggota	Anggota Panitia Inti Dies Natalis XXXI UNS Tahun 2007	2007

Anggota	Panitia Pameran Expo 2007 dalam rangka Dies Natalis UNS ke XXXI	2007
Sekretaris	Tim Penerbitan Majalah Ilmiah Gema Teknik Edisi Khusus dalam rangka Lustrum UNS ke VI tahun 2006	2006
Anggota	Tim Perpanjangan Akreditasi Majalah Ilmiah Gema Teknik FT UNS	2007
Ketua Laboratorium	Pengelola Laboratorium Jurusan Teknik Mesin FT UNS, Periode 2007-2011	2007-2011
Anggota	Panitia Tim Penyusunan Borang Akreditasi Program Studi S1, FT UNS	2007
Anggota	Panitia Ad Hoc Pembangunan Gedung Terpadu Ormawa, UKM dan Mushola FT	2008
Anggota	Tim ICT Center Fakultas Teknik UNS	2009

Pengalaman Penelitian

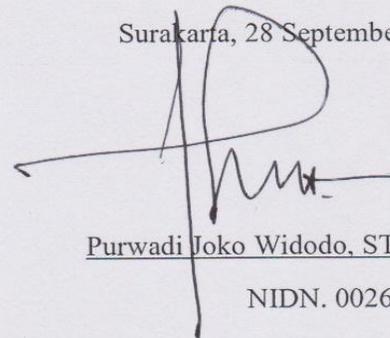
Tahun	Judul Penelitian	Ketua/anggota Tim	Sumber Dana
1999	<i>"Pembuatan Program Komputer untuk Pemilihan Baut dalam Perancangan Mesin"</i>	Ketua Peneliti	
2001	Evaluasi Pemanfaatan Xilinx FPGA untuk implementasi fungsi Routing pada ATM SWItch	Ketua Penelitian	DUE UNS
2001	<i>"Studi Verifikasi Konsentrasi Tegangan pada Plat Berlubang yang Dikenai Beban Aksial dengan MSC-Nastran"</i>	Ketua Penelitian	
2003	<i>"Rancang Bangun Sistem Antilock(ABS) Dengan Pembahan Komponen Elastik Untuk Memperbaiki Kinerja Dari Semi ABS"</i>	Anggota Penelitian	
2006	<i>"Identifikasi Retak pada Poros melalui Pengukuran Sinyal Getaran"</i>	Ketua Penelitian	Penelitian Dosen Muda Dikti

Dikti

Kegiatan Profesional/ Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahun	Jenis>Nama Kegiatan	Tempat
1998	Pengadaan Lampu Penerangan Jalan di RT 05/21 Desa Jaten Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar	RT 05/21 Desa Jaten Kecamatan Jaten Kabupaten Karanganyar
1998	Perbaikan dan Penyempurnaan Sarana Pengeras Suara Masjid Al-Ikhlash RT 01-RW 04 Nguter Kabupaten Sukoharjo	Nguter, RT 01-RW 04 Nguter Kabupaten Sukoharjo
1999	Pengadaan Sarana Penerangan di Dusun Selo RT 02 RW 04 Tangkisan Kecamatan Tawang Sari Kabupaten Sukoharjo	Dusun Selo RT 02 RW 04 Tangkisan Kecamatan Tawang Sari Kabupaten Sukoharjo
2004	“Memprediksi Letak Cacat Pada Coran dan Solusi Perbaikannya dengan Bantuan Perangkat Lunak AFS Solidification System sebagai Upaya Perbaikan Kualitas Coran di Koperasi Batur Jaya Ceper Klaten.”	Koperasi Batur Jaya Ceper Klaten.
2008	“Peningkatan Kualitas Hidup Masyarakat Melalui Program Penerangan Jalan di Dusun Jongkang Desa Buran Tasikmadu Karanganyar”,	Dusun Jongkang Desa Buran Tasikmadu Karanganyar
2009	“Pelatihan Robotika Untuk Umum (Workshop on Robotics 2009)”	Fakultas Teknik UNS

Surakarta, 28 September 2015



Purwadi Joko Widodo, ST., MKom.

NIDN. 0026017305

Jusifikasi Biaya

Biaya Tetap

No	Variabel	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1	Tabung Gas	Pendukung	Buah	2	Rp 150.000	Rp 300.000,-
2	Kompore	Pendukung	Unit	1	Rp 500.000	Rp 500.000,-
3	Penumbuk	Pendukung	Unit	1	Rp 100.000	Rp 100.000,-
	Teflon Bakar	Pendukung	Buah	1	Rp 70.000	Rp 70.000,-
5	Gerobak	Pendukung	Unit	1	Rp 2.000.000	Rp 3.000.000,-
6	Pisau	Pendukung	Buah	3	Rp 20.000	Rp 60.000,-
7	Ember	Wadah	Buah	5	Rp 20.000	Rp 100.000,-
8	Spatula	Pendukung	Buah	1	Rp 100.000	Rp 100.000,-
9	Sendok selai	Pendukung	Buah	3	Rp 10.000	Rp 30.000,-
10	panci	pendukung	buah	2	Rp 30.000	Rp 60.000,-
Jumlah						Rp 4.320.000,-

Biaya Habis Pakai

No	Variabel	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1	Ketela	Kwintal	5	Rp 3.000	Rp 1.500.000,-
2	Kelapa	Kg	50	Rp 7.000	Rp 350.000,-
3	tepung sugu	Kg	10	Rp 15.000	Rp 150.000,-
4	Garam	Kg	5	Rp 25.000	Rp 125.000,-
5	gula merah	Kg	30	Rp 50.000	Rp. 1.500.000,-
6	gula pasir	Kg	20	Rp 15.000	Rp 300.000,-
7	Meses	Bungkus	30	Rp 20.000	Rp. 600.000,-
8	susu kaleng	Kaleng	25	Rp 15.000	Rp 375.000,-
9	selai kacang	Kaleng	5	Rp 30.000	Rp 150.000,-
10	selai nanas	Kaleng	5	Rp 30.000	Rp 150.000,-
11	selai strowberi	Kaleng	5	Rp 25.000	Rp 125.000,-
12	Keju	Kotak	20	Rp 20.000	Rp 400.000,-
13	Margarin	Kemasan	25	Rp 15.000	Rp 375.000,-
14	kemasan plastik	pack	10	Rp 10.000	Rp 100.000,-
Jumlah					Rp 6.200.000,-

Biaya Pemasaran

No	Keterangan	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1.	Pulsa seluler	Komunikasi konsumen			Rp 150.000	Rp. 150.000,-
2.	Transportasi	Perjalan& periklanan			Rp 100.000	Rp. 100.000,-
3.	Publikasi-pamflet	Periklanan	Rim	1	Rp 300.000	Rp. 300.000,-
4.	Banner 1x3	Branding	Meter	5	Rp 50.000	Rp. 250.000,-
4.	Standingbanner	Branding	Buah	1	Rp 200.000	Rp. 200.000,-
Jumlah						Rp. 1.000.000,-

Biaya lain-lain

No	Keterangan	Justifikasi	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1.	Proposal	Administrasi	Buah	5	Rp 8.000	Rp 40.000,-
2.	Laporan penelitian	Administrasi	Buah	7	Rp 15.000	Rp 105.000,-
3.	Alat tulis	Administrasi	-	-	Rp 30.000	Rp 30.000,-
Jumlah						Rp 175.000,-

Total biaya yang diperlukan

No	Jenis Pembiayaan	Harga
1	Biaya tetap	Rp 4.320.000,-
2	Biaya habis pakai	Rp 6.200.000,-
3	Biaya pemasaran	Rp 1.000.000,-
4	Biaya lain-lain	Rp 175.000,-
Jumlah		Rp 11.695.000,-

UNIVERSITAS SEBELAS MARET SURAKARTA
SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Saya yang menandatangani Surat Pernyataan ini :

Nama : Ridho Setiawan
NIM : I0413043
Program Studi : Teknik Mesin
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKM Kewirausahaan** saya dengan judul : **GemBeT(Gemblong Bakar Aneka Topping)** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 **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.

Surakarta, 28 September 2015

Mengetahui/Menyetujui
Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.
NIP : 196606111991031002

Yang Menyatakan,

Ridho Setiawan
NIM : I0413043