

PROPOSAL
GALANTIN JANTUNG PISANG

Diajukan sebagai salah satu syarat Program Kreativitas Mahasiswa cabang Kewirausahaan
(PKM-K)



Dosen Pembimbing:

Rusdin Rauf, S. TP., M. P.

NIK/NIDN. 1001634/0611097803

Disusun Oleh:

Pipit Khoirunnisa (J310180143)

Mutiara Alifah (J310180139)

Lely Nur Afriani (J310180141)

Ulfa Latifah Handayani (J310190056)

Alya Aulia Rahma (J310190138)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

KOTA SURAKARTA

2020

DAFTAR ISI

| | |
|--|----------|
| Halaman Sampul..... | i |
| Halaman Pengesahan..... | ii |
| Daftar Isi..... | iii |
| BAB 1. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 2 |
| 1.3 Tujuan..... | 2 |
| 1.4 Luaran..... | 3 |
| 1.5 Manfaat Program..... | 3 |
| 1.6 Jenis dan Spesifikasi Usaha..... | 3 |
| BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA..... | 3 |
| 2.1 Kondisi Umim lingkungan..... | 3 |
| 2.2 Potensi Sumber Daya dan Peluang Usaha..... | 4 |
| 2.3 Perencanaan Bisnis..... | 5 |
| BAB 3. METODE PELAKSANAAN..... | 7 |
| 3.1 Tempat Produksi..... | 7 |
| 3.2 Alat dan Bahan..... | 7 |
| 3.3 Proses Produksi..... | 8 |
| 3.4 Target Pasar..... | 9 |
| 3.5 Strategi Pemasaran..... | 9 |
| BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN..... | 9 |
| 4.1 Anggaran Biaya..... | 9 |
| 4.2 Jadwal Kegiatan..... | 9 |
| Daftar Pustaka..... | 10 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN..... | 11 |
| Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing..... | 11 |
| Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan..... | 19 |
| Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas..... | 21 |
| Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana..... | 22 |

Galantin Jantung Pisang

Kontributor: (1) Pipit Khoirunnisa, (2) Mutiara Alifah, (3) Lely Nur Afriani, (4) Ulfa Latifah Handayani, (5) Alya Aulia Rahma

Universitas Muhammadiyah Surakarta

ABSTRAK

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi sayur dan buah yang cukup, berfungsi sebagai anti oksidan yang dapat menurunkan insiden penyakit jantung dan pembuluh darah, obesitas, kanker kolon, diabetes, hipertensi dan stroke. Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan berupa sayur yang memiliki kandungan antioksidan dan polifenol. Asam fenolik dan flavonoid telah dilaporkan sebagai fitokimia utama yang bertanggung jawab untuk kapasitas antioksidan dari buah-buahan dan sayuran. Nilai yang ditemukan pada bunga pisang dalam penelitian ini lebih tinggi daripada yang dilaporkan pada tanaman tropis lainnya.

Kata Kunci: Galantin, Jantung Pisang, Makanan.

ABSTRACT

Consumption of vegetables and fruit is needed by the body as a source of vitamins, minerals and fiber in achieving a healthy diet according to the recommended balanced nutrition guidelines for optimal health. Some of the vitamins and minerals found in vegetables and fruit have a function as antioxidants so that they can reduce the incidence of non-communicable diseases related to nutrition, as a result of excess or lack of nutrition. The results showed that adequate consumption of vegetables and fruit functions as anti-oxidants that can reduce the incidence of heart and blood vessel disease, obesity, colon cancer, diabetes, hypertension and stroke. Banana heart is one of the food ingredients in the form of vegetables that contain antioxidants and polyphenols. Phenolic acids and flavonoids have been reported as the main phytochemicals responsible for the antioxidant capacity of fruits and vegetables. The values found in banana flowers in this study were higher than those reported in other tropical plants.

Keywords: Galantine, Banana heart, Food.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi. Hasil Riskesdas 2010-2013 menunjukkan bahwa secara nasional perilaku penduduk umur >10 tahun yang mengonsumsi sayur dan buah masih di bawah 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah. Konsumsi sayur dan buah yang belum memadai berpengaruh terhadap suplai vitamin, mineral serta serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh.

Anjuran kecukupan konsumsi sayur dan buah untuk usia remaja dan dewasa adalah minimal sebanyak 400 gram/orang/hari dan untuk anak balita (< 5 tahun), usia 5-12 tahun sebanyak 300 gram/orang/hari. Bila dilihat dari rerata konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia adalah sebanyak 108,8 gram/orang / hari, kondisi ini masih jauh dari yang diharapkan (sekitar seperempat dari kecukupan yang dianjurkan). Bila dikaji dari rerata konsumsi sayur dan buah pada kelompok penduduk yang mengonsumsinya (eaters) juga masih tampak kurang yaitu 195,4 gram/orang/hari (kurang dari separuh anjuran kecukupan). Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi sayur dan buah yang cukup, berfungsi sebagai anti oksidan yang dapat menurunkan insiden penyakit jantung dan pembuluh darah, obesitas, kanker kolon, diabetes, hipertensi dan stroke.

Jantung pisang merupakan salah satu bahan pangan berupa sayur yang memiliki kandungan antioksidan dan *polifenol*. Sebuah penelitian menyelidiki secara komprehensif komposisi proksimat dan sifat antioksidan dari bunga pisang, yang dianggap sebagai produk sampingan dari budidaya pisang. Analisis bunga pisang mengungkapkan sifat antioksidan yang cukup besar dan nilai gizi. Juga, bubuk pisang *blossom* ditemukan mengandung pelengkap nutrisi yang signifikan berdasarkan kandungan serat yang tinggi. Mengingat sifat nutrisi dan antioksidannya yang tinggi, bunga pisang dapat digunakan dalam makanan dalam bentuk tepung dehidrasi, dan dapat dengan mudah dimasukkan ke dalam formulasi makanan. Hasil yang

diperoleh menandakan potensi bunga pisang sebagai sumber antioksidan alami termasuk *fenol* dan *flavonoid*.

Total *fenol* dinyatakan sebagai setara asam galat yang bervariasi antara $9,3 \pm 0,36$ mg / g dan $13,45 \pm 0,35$ mg / g. Mengenai komponen antioksidan yang ada dalam ekstrak etanol bunga pisang, sampel bunga Poovan menunjukkan kandungan fenolik yang lebih tinggi ($13,45 \pm 0,35$ mg / g) dibandingkan sampel yang diekstraksi dari varietas Monthan. Total kandungan *flavonoid* dinyatakan sebagai setara katekin, dan bervariasi dari $3,2 \pm 0,5$ mg / 100 g hingga $6,4 \pm 0,2$ mg / 100 g. Hasilnya menegaskan bahwa bunga pisang adalah sumber *fenol* dan *flavonoid* yang baik. Asam fenolik dan flavonoid telah dilaporkan sebagai fitokimia utama yang bertanggung jawab untuk kapasitas antioksidan dari buah-buahan dan sayuran. Nilai yang ditemukan pada bunga pisang dalam penelitian ini lebih tinggi daripada yang dilaporkan pada tanaman tropis lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan total *fenol* lebih tinggi dari kandungan *flavonoid* dalam ekstrak etanol sampel bunga pisang.

Pada inovasi produk kali ini, jantung pisang akan dimodifikasi menjadi galantin yang cukup digemari masyarakat. Galantin adalah salah satu jenis hidangan utama khas Prancis yang aslinya dibuat dari daging unggas yang dibuang tulangnya, dicampur dengan sayuran, digulung, lalu dibungkus dengan kulitnya dan dibentuk seperti tabung. Dimasak dengan ditim atau dikukus. Jantung pisang dipilih karena memiliki struktur yang sangat menyerupai daging. Hal ini sudah dibuktikan dengan dendeng dari jantung pisang yang rasanya amat mirip daging. Jantung pisang banyak mengandung serat dan ada zat yang berguna yang disebut tannin (antioksidan alami). Penggunaan jantung pisang dapat menghemat biaya pembelian daging ayam maupun sapi dalam pembuatan galatin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat ditarik pertanyaan diantara lain:

1. Bagaimana cara pembuatan galantine dari bahan jantung pisang?
2. Bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari program ini antara lain :

1. Memanfaatkan Jantung pisang yang selama ini jarang dikonsumsi karena pengolahannya yang belum bervariasi sehingga dapat menjadi komoditi yang valuable.
2. Memberikan alternatif makanan sehat yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

1.4 Luaran

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini yaitu :

1. Berupa produk galantin dari bahan alami yang inovatif.
2. Pemasukan lebih tinggi dibandingkan pengeluaran dari penjualan produk.
3. Pembuatan Laporan Kegiatan PKM-K.
4. Publikasi ilmiah pada Jurnal Aksiologi Universitas Muhammadiyah Surabaya.

1.5 Manfaat Program

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari program ini yaitu :

1. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa dengan memanfaatkan sistem *home industry*.
2. Memanfaatkan bahan yang dianggap tidak begitu populer olahannya menjadi bahan yang berdayaguna tinggi.
3. Memperoleh manfaat dari konsumsi jantung pisang yang memiliki beragam kandungan zat gizi.

1.6 Jenis dan Spesifikasi Usaha

Usaha pembuatan produk ini dilakukan dengan cara produksi rumahan. Produk ini dibuat dengan memodifikasi galantin dengan jantung pisang sebagai pengganti dari bahan utamanya, yaitu daging sapi. Keunggulan dari bahan untuk produk ini adalah mudah ditemukan di daerah pedesaan terutama lingkungan dusun Sinduharjo, Jatiharjo, Jatipuro, Karanganyar. Jantung pisang memiliki struktur yang mirip seperti daging. Jantung pisang memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan bahan pangan hewani dan nabati yang mengandung protein. Produk ini dibuat dengan melibatkan inovasi pada bahan baku agar masyarakat tidak merasa bosan dengan pengolahan bahan baku yang itu-itu saja.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Umum Lingkungan

Produksi Galantin jantung pisang ini akan dilakukan di dusun Wirosari, Ngrombo, Plupuh, Sragen. Pemasaran produksi akan dilakukan di dalam kampus dan sekitar lingkungan dusun Keyongan, Ngrombo, Plupuh, Sragen. Objek yang dituju pada pemasaran produk ini adalah mahasiswa dan masyarakat di lingkungan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Lingkungan ini banyak dihuni oleh keluarga yang memiliki anak usia sekolah dan juga ada banyak mahasiswa. Dengan kondisi masyarakat yang demikian, kebutuhan lauk pauk sangat tinggi. Namun, tidak semua masyarakat mempunyai uang yang memadai sehingga produk ini dapat menjadi solusi.

Di lingkungan ini, masyarakat jarang mengonsumsi jantung pisang karena kebanyakan tidak menyukainya. Selain itu, generasi muda saat ini kurang mengetahui tentang manfaat yang terkandung dalam jantung pisang. Inovasi pengolahan jantung pisang menjadi galantin dilakukan agar masyarakat serta generasi muda mau mengonsumsi olahan jantung pisang yang memiliki gizi tinggi.

2.2 Potensi Sumber Daya dan Peluang Usaha

Galantin banyak diminati oleh masyarakat Indonesia sebagai pangan sumber protein. Saat ini, galantin yang beredar di masyarakat biasanya berbahan dasar protein hewani. Jantung pisang banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan yang murah, bergizi, dan disukai masyarakat. Namun, banyak anak muda dan anak-anak yang kurang menyukai jantung pisang karena dalam pengolahan biasanya hanya dijadikan sayur.

Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu berupa: Protein 12,051%, Karbohidrat 34,831% dan lemak total 13,050%. Selain karbohidrat, jantung pisang juga mengandung protein, mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Jantung pisang juga telah diteliti khasiatnya untuk mencegah penyakit jantung dan stroke. Selain itu, jantung pisang juga kaya akan serat yang berfungsi antara lain memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, sehingga aliran energi ke dalam tubuh menjadi tetap, memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, memperlambat kemunculan gula darah (glukosa) sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mengolah glukosa menjadi energi semakin sedikit membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, mengurangi resiko penyakit jantung, mengikat lemak dan kolesterol yang kemudian dikeluarkan melalui *feses* (proses buang air besar).

Galantin jantung pisang dapat menjadi solusi alternatif pengolahan jantung pisang. Hal ini karena anak-anak dan generasi muda cenderung menyukai galantin, karena galantin dijual dengan harga terjangkau, dengan konsep yang menarik serta olahannya yang cenderung mudah dan praktis. Berikut ini analisis SWOT produk Galantin jantung pisang.

Tabel 2.2.1 Analisis *SWOT* Galantin Jantung Pisang

| Aspek | Produk Galantin Jantung Pisang |
|-----------------|--|
| <i>Strenght</i> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki rasa yang enak. 2. Memiliki nutrisi yang tinggi. 3. Memiliki banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya mengurangi resiko diabetes. |

| | |
|--------------------|---|
| | 4. Produk dan kemasan yang inovatif. |
| <i>Weakness</i> | 1. Jantung pisang kurang disukai anak-anak dan generasi muda. 2. Tekstur galantin yang dibuat menggunakan jantung pisang agak berbeda dengan yang bertekstur hewani. |
| <i>Opportunity</i> | 1. Belum ada produk sejenis di pasaran 2. Masyarakat Indonesia yang sangat konsumtif akan produk baru 3. Jantung pisang mudah didapat dan harganya terjangkau. |
| <i>Threat</i> | 1. Persaingan produk galantin dengan yang berbahan dasar hewani. 2. Resiko tindakan plagiatisme yang kerap terjadi di Indonesia |

2.3. Perencanaan Bisnis

1. Analisis Keuangan

Tabel 2.3.1 Macam dan Jenis Biaya

| 1. Perlengkapan yang diperlukan | Volume | Harga Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) |
|---------------------------------|--------|-------------------|-------------|
| <i>Fix Cost</i> | | | |
| Penggiling | 1 buah | 866.000 | 866.000 |
| Pengiris | 1 buah | 312.000 | 312.000 |
| Blender | 1 buah | 580.000 | 580.000 |
| Timbangan | 2 buah | 355.000 | 710.000 |
| Penyaring | 5 buah | 15.300 | 76.500 |
| Pengaduk adonan | 5 buah | 19.500 | 97.500 |
| Gelas takaran | 3 buah | 75.000 | 135.000 |
| Kom adonan | 5 buah | 65.000 | 325.000 |
| Pisau | 3 buah | 10.000 | 30.000 |
| Telenan | 5 buah | 20.000 | 100.000 |
| Baskom | 5 buah | 58.000 | 290.00 |
| Panci Kukusan | 1 buah | 365.000 | 365.000 |
| Kompas gas | 1 buah | 400.000 | 400.000 |
| <i>Food vacum</i> | 1 buah | 698.000 | 698.000 |
| Total <i>Fix Cost</i> (Rp) | | | 4.985.000 |
| <i>Variabel Cost</i> | | | |
| Jantung pisang | 30 kg | 8.500 | 255.000 |
| Tepung Panir | 8 kg | 17.000 | 136.000 |

| | | | |
|---------------------------------|--------------|---------|-----------|
| Bawang Bombay | 2 kg | 44.000 | 88.000 |
| Telur | 16 kg | 18.000 | 288.000 |
| Garam | 1 kg | 13.000 | 13.000 |
| Susu cair | 5 liter | 20.000 | 100.000 |
| Gula Pasir | 2 kg | 13.000 | 26.000 |
| Daun Pisang | 8 kg | 10.000 | 80.000 |
| Merica Bubuk | 1 kg | 165.000 | 165.000 |
| Pala | 1 kg | 70.000 | 70.000 |
| <i>Maltodextrin</i> | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Gas | 1 buah | 584.000 | 584.000 |
| Kemasan Plastik | 1.600 pcs | 250 | 400.000 |
| Stiker | 1.600 lembar | 150 | 240.000 |
| <i>Paper box</i> | 1.600 pcs | 200 | 320.000 |
| Total <i>Variabel Cost</i> (Rp) | | | 2.780.000 |

- a. Pendapatan (P) = $1.600 \times \text{Rp}.8.000$
= $\text{Rp}12.800.000$
- b. Keuntungan /bulan (Laba) = $(P-(FC+VC))$
= $\text{Rp}. 12.800.000 - (\text{Rp}. 4.985.000+ \text{Rp}. 2.780.000)$
= $\text{Rp}. 5.035.000$
- c. Keuntungan / tahun = $\text{Laba} \times 12$
= $\text{Rp}. 5.035.000 \times 12$
= $\text{Rp}.60.420.000$
- d. Biaya produksi total = $FC + VC$
= $\text{Rp}. 4.985.000+ \text{Rp}. 2.780.000$
= $\text{Rp}. 7.765.000$
- e. Penentuan Harga Pokok Penjualan(HPP) dalam 1 bulan/25 hari kerja produksi menghasilkan
(HPP)/bungkus = $\text{Biaya produksi} : \text{Total Produksi}$
= $\text{Rp}. 7.765.000 : 1.600$
= $\text{Rp}. 4.853$
- f. Analisis *Break Event Point* (BEP)
BEP/unit = $FC : (\text{Price} - (\text{VC} : \text{Unit}))$
= $\text{Rp}. 4.985.000 : (\text{Rp}.8.000 - (\text{Rp}. 2.780.000 : 1.600))$
= 796 unit

g. Analisis Keuntungan / Tahun

Harga jual = Rp.8.000

Tabel 2.3.2 Analisis Keuntungan

| Keterangan | Analisis | Jumlah |
|-----------------------|---|-----------------|
| Total penjualan/tahun | = harga jual x jumlah x 12 bulan = Rp.8.000 x 1.600 x 12 | Rp. 153.600.000 |
| Biaya produksi/tahun | = biaya produksi/bulan x 12 bulan = Rp. 7.765.000 | Rp.93.180.000 |
| Keuntungan/tahun | = (total penjualan/tahun-biaya produksi/tahun) x 12 bulan = Rp.60.420.000 x 12 | Rp.725.040.000 |

h. *Pay Back Periode* (PBP)

(PBP) = (FC + Biaya Operasional) : Laba Bersih
 = (Rp. 4.985.000 + Rp. 7.765.000) :Rp. 60.420.000
 = 0,21 artinya balik modal kurang dari 2 bulan

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Tempat Produksi

Proses pembuatan galantin jantung pisang ini membutuhkan dapur yang tersedia dengan alat – alat lengkap. Rencananya *home industry* tempat usaha kami akan dilengkapi dengan peralatan penunjang untuk mengoptimalkan proses produksi. Rencana pelaksanaan usaha bertempat di dusun Wirosari, Ngrombo, Plupuh, Sragen.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2.1 Alat yang diperlukan

| Alat | Volume | Satuan |
|---------------|--------|--------|
| Penggiling | 1 | Buah |
| Pengiris | 1 | Buah |
| Timbangan | 2 | Buah |
| Blender | 1 | Buah |
| Penyaring | 5 | Buah |
| Gelas takaran | 3 | Buah |
| Kom adonan | 5 | Buah |
| Pisau | 3 | Buah |
| Telenan | 5 | Buah |
| Baskom | 5 | Buah |

| | | |
|---------------|---|------|
| Panci Kukusan | 1 | Buah |
| Kompor gas | 1 | Buah |

Bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut:

Tabel.3.2.2 Bahan yang diperlukan

| Jenis barang | Jumlah | Satuan |
|---------------------|--------|--------|
| Jantung pisang | 30 | Kg |
| Tepung Panir | 8 | Kg |
| Bawang bombay | 2 | Kg |
| Telur | 16 | Kg |
| Garam | 1 | Kg |
| Susu cair | 5 | Liter |
| Gula Pasir | 2 | Kg |
| Daun Pisang | 8 | Kg |
| Merica Bubuk | 1 | Kg |
| Pala | 1 | Kg |
| <i>Maltodextrin</i> | 1 | Kg |

3.3 Proses Produksi

Dalam pembuatan galantin jantung pisang melalui beberapa tahap yang akan dilakukan untuk dapat menghasilkan sebuah produk yang berkualitas. Adapun tahap pembuatan galantin tersebut sebagai berikut :

1. Persiapan

Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan

2. Pembuatan galantin jantung pisang :

- 1) Menghaluskan bahan utama yaitu jantung pisang menggunakan grinder.
- 2) Menghaluskan bumbu gelantin seperti bawang bombay, merica bubuk, pala bubuk, gula pasir serta garam.
- 3) Memasukkan jantung pisang yang telah halus ke dalam wadah dengan mencampurkan bumbu yang telah dihaluskan lalu diaduk rata.
- 4) Membungkus adonan dengan daun pisang/plastik dan dibentuk bulat memanjang seperti lontong besar.
- 5) Adonan yang telah dibuat, dikukus dengan suhu 120° selama 30 menit.

3. Pengemasan

Galantin Jantung Pisang dikemas menggunakan plastik bening lalu di press menggunakan *vacum food* dan dimasukkan ke dalam *paper box* serta diberi stiker logo Galantin Jantung Pisang.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Identitas Diri Ketua

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Pipit Khoirunnisa |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIM | J310180143 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Sragen, 19 Juni 2000 |
| 6 | E-mail | khoirun.xnisa777@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 082114077730 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

| No. | Jenis Kegiatan | Status dalam kegiatan | Waktu dan tempat |
|-----|---|--------------------------|---|
| 1 | Dauroh Islamiyah I | Panitia | Karanganyar, 8-10 November 2019 |
| 2 | Seminar Kemuslimahan teruntuk Sahabat Shalihah | Panitia | Ruang Ali bin Abi Thalib Fakultas Kedokteran UMS, 1 Desember 2019 |
| 3 | Mentoring AIK FIK UMS | Pementor | FIK UMS, 2019-2020 |
| 4 | Lembaga Dakwah Mahasiswa dan Pengabdian Masyarakat (LDM-PM) UMS | Anggota Departemen Humas | Griya Mahasiswa UMS, 2019 |

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

| No. | Jenis Penghargaan | Pihak Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|---------------------------|-------|
| 1 | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019
Ketua,



(Pipit Khoirunnisa)

Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Mutiara Alifah |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIM | J310180139 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Karanganyar, 3 September 2000 |
| 6 | E-mail | mutiaraalifah3@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 085803652290 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

| No. | Jenis Kegiatan | Status dalam kegiatan | Waktu dan tempat |
|-----|----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

| No. | Jenis Penghargaan | Pihak Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|---------------------------|-------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Surakarta, 13 Desember 2019
Anggota Tim,

(Mutiara Alifah)

Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Lely Nur Afriani |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIM | J310180141 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Magetan, 08 Mei 1999 |
| 6 | E-mail | lelyafriani2@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 085257472756 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

| No. | Jenis Kegiatan | Status dalam kegiatan | Waktu dan tempat |
|-----|----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

| No. | Jenis Penghargaan | Pihak Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|---------------------------|-------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019
Anggota Tim,



(Lely Nur Afriani)

Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Ulfa Latifah Handayani |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIM | J310190056 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Karanganyar, 13 Agustus 2001 |
| 6 | E-mail | ulfahandayani1308@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 081325366158 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

| No. | Jenis Kegiatan | Status dalam kegiatan | Waktu dan tempat |
|-----|----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

| No. | Jenis Penghargaan | Pihak Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|---------------------------|-------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019
Anggota Tim,


(Ulfa Latifah Handayani)

Biodata Anggota 4**A. Identitas Diri**

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Alya Aulia Rahma |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIM | J310190138 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Jepara, 29 Mei 2001 |
| 6 | E-mail | alyaaulia666@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 081225049180 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

| No. | Jenis Kegiatan | Status dalam kegiatan | Waktu dan tempat |
|-----|----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

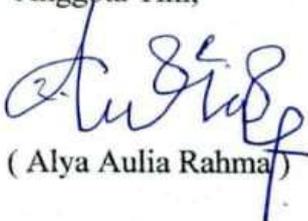
C. Penghargaan yang Pernah Diterima

| No. | Jenis Penghargaan | Pihak Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|---------------------------|-------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019
Anggota Tim,


(Alya Aulia Rahma)

1. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Rusdin Rauf, S.TP., M.P |
| 2 | Jenis Kelamin | Laki-laki |
| 3 | Program Studi | Ilmu Gizi |
| 4 | NIK / NIDN | 100.1634 / 0611097803 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Buton, 11 September 1978 |
| 8 | Alamat E-mail | rusdin.rauf@ums.ac.id |
| 9 | Nomor Telepon/HP | 081328287438 |

B. Riwayat Pendidikan

| Gelar Akademik | Sarjana | S2/Magister | S3/Doktor |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------|-----------|
| Nama Perguruan Tinggi | Universitas Gadjah Mada | Universitas Gadjah Mada | |
| Bidang Ilmu | Teknologi Hasil Pertanian | Teknologi Hasil Perkebunan | |
| Tahun Masuk-Lulus | 1996 – 2002 | 2005 – 2007 | |

C. Rekam Jejak Tri Dharma Perguruan Tinggi

Pendidikan/Pengajaran

| No. | Nama Mata Kuliah | Wajib/Pilihan | SKS |
|-----|--------------------------------|---------------|-----|
| 1 | Analisis Zat Gizi Pangan | Wajib | 2 |
| 2 | Teknologi Pangan | Wajib | 3 |
| 3 | Keamanan Pangan | Wajib | 2 |
| 4 | Kehalalan Pangan | Wajib | 2 |
| 5 | Makanan Enteral | Wajib | 2 |
| 6 | Pengembangan Pangan Fungsional | Pilihan | 3 |

Penelitian

| No. | Judul Penelitian | Penyandang Dana | Tahun |
|-----|--|-----------------|-------|
| 1. | Pengaruh penstabil yang berbeda terhadap Sifat fisik dan kimia yoghurt yang dibuat Dari tepung kedelai tanpa lemak | UMS | 2011 |
| 2. | Penggunaan campuran bahan penstabil terhadap sifat fisiko-kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai tanpa lemak dan stabilitasnya Selama penyimpanan | UMS | 2012 |
| 3. | Penentuan jumlah air yang berbeda | UMS | 2014 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-------------|
| | terhadap viskoelastisitas adonan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung singkong | | |
| 4. | Karakteristik fisik dan penerimaan sensorik roti tawar dari campuran tepung terigu dan tepung singkong dengan volume air yang proporsional | UMS | 2016 |
| 5 | Pengembangan kualitas tanaman dan nutraceutical produk makanan olahan berbasis belimbing manis (<i>averhoa carambola l.</i>) sebagai peningkatan kapasitas dan pengembangan produk unggulan kabupaten bojonegoro | UMS | 2016 |
| 6. | Sifat rheology dan daya terima roti tawar dari tepung komposit terigu dan singkong (<i>Manihot esculenta crantz</i>) dengan variasi lama pencampuran | UMS | 2017 |
| 7. | Model Disaster Tourism untuk Mengurangi Kerentanan Masyarakat Pascaerupsi di Kawasan Gunungapi Kelud, Jawa Timur | Ristekdikti | 2017 - 2019 |
| 8. | Aktivitas antioksidan bakpia ubi jalar ungu dengan preparasi adonan pada berbagai level keasaman | UMS | 2018 |
| 9. | Pengembangan ubi jalar ungu sebagai produk pangan fungsional | UMS | 2018 |
| 10. | Karakteristik fisik bakpia ubi jalar ungu formula rendah lemak menggunakan maltodekstrin sebagai fat replacer | UMS | 2019 |

Pengabdian Masyarakat

| No. | Judul Pengabdian kepada Masyarakat | Sumber Dana (Rp) | Tahun |
|-----|---|----------------------------|-------|
| 1 | Aplikasi Pakan Fermentasi Dan Kandang Komunal Untuk Pengembangan Usaha Ternak Kambing Di Kelompok Ternak Simo Jaya Kabupaten Boyolali | Iptekda Lipi (110.000.000) | 2014 |
| 2 | IbM Peternak Kambing Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali | PKM Dikti (33.000.000) | 2015 |
| 3 | Pemitra Bagi Pengembangan Produksi Olahan Dari Sayuran di | Pemitra UMS (15.000.000) | 2015 |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------|------|
| | Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Kabupaten Boyolali | | |
| 4 | IbM Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga dan Kelompok Wanita Tani "Mawar" Desa Sindon Boyolali Melalui Implementasi Teknologi dan Pengembangan Aneka Produk olahan Tepung Sayuran | PKM Dikti (44.000.000) | 2016 |
| 5 | Pemitra Bagi Pengembangan Usaha Olahan Ubi Jalar Di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar | Pemitra UMS (10.800.000) | 2017 |
| 6 | IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar | PKW Dikti (150.000.000) | 2017 |
| 7 | IbM Pengolahan Ubi Jalar di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar | PKM Dikti (46.000.000) | 2017 |
| 8 | IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar (Tahun 2) | PKW Dikti (100.000.000) | 2018 |
| 9. | PPDM Pengembangan Sentra olahan Tepung Sayuran di Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali | PPDM Dikti (100.000.000) | 2018 |
| 10. | Pendampingan PDM Boyolali dalam Pengembangan Usaha Berbasis Pertanian | UMS (20.000.000) | 2019 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019
Dosen Pendamping



(Rusdin Rauf, S.TP., M.P)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

| 1. Perlengkapan yang diperlukan | Volume | Harga Satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
|---------------------------------|--------------|-------------------|------------|
| Penggiling | 1 buah | 866.000 | 866.000 |
| Pengiris | 1 buah | 312.000 | 312.000 |
| Blender | 1 buah | 580.000 | 580.000 |
| Timbangan | 2 buah | 355.000 | 710.000 |
| Penyaring | 5 buah | 15.300 | 76.500 |
| Pengaduk adonan | 5 buah | 19.500 | 97.500 |
| Gelas takaran | 3 buah | 75.000 | 135.000 |
| Kom adonan | 5 buah | 65.000 | 325.000 |
| Pisau | 3 buah | 10.000 | 30.000 |
| Telenan | 5 buah | 20.000 | 100.000 |
| Baskom | 5 buah | 58.000 | 290.00 |
| Panci Kukusan | 1 buah | 365.000 | 365.000 |
| Kompore gas | 1 buah | 400.000 | 400.000 |
| <i>Food vacuum</i> | 1 buah | 698.000 | 698.000 |
| SUBTOTAL (Rp) | | | 4.985.000 |
| 2. Bahan Habis Pakai | Volume | Harga Satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
| Jantung pisang | 30 kg | 8.500 | 255.000 |
| Tepung Panir | 8 kg | 17.000 | 136.000 |
| Bawang Bombay | 2 kg | 44.000 | 88.000 |
| Telur | 16 kg | 18.000 | 288.000 |
| Garam | 1 kg | 13.000 | 13.000 |
| Susu cair | 5 liter | 20.000 | 100.000 |
| Gula Pasir | 2 kg | 13.000 | 26.000 |
| Daun Pisang | 8 kg | 10.000 | 80.000 |
| Merica Bubuk | 1 kg | 165.000 | 165.000 |
| Pala | 1 kg | 70.000 | 70.000 |
| <i>Maltodextrin</i> | 1 kg | 15.000 | 15.000 |
| Gas | 1 buah | 584.000 | 584.000 |
| Kemasan Plastik | 1.600 pcs | 250 | 400.000 |
| Stiker | 1.600 lembar | 150 | 240.000 |
| <i>Paper box</i> | 1.600 pcs | 200 | 320.000 |
| SUBTOTAL (Rp) | | | 2.780.000 |
| 3. Perjalanan | Volume | Harga Satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
| Perjalanan pembelian alat dan | 5 kali | 100.000 | 500.000 |

| | | | |
|---|------------|-------------------|------------|
| bahan pembuatan galantin jantung pisang | | | |
| Perjalanan dari kampus 1 ke pasar kartasura | 3 kali | 50.000 | 150.000 |
| Perjalanan ke percetakan dan foto copy | 3 kali | 20.000 | 60.000 |
| SUBTOTAL (Rp) | | | 710.000 |
| 4. Lain – lain | Volume | Harga Satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
| Pembuatan <i>x banner</i> | 10 Buah | 25.000 | 250.000 |
| Sewa Komputer dan Print | 1 Bulan | 200.000 | 200.000 |
| Pulsa elektrik / Pulsa internet/ modem | 2 bulan | 550.000 | 1.100.000 |
| Labeling | 2 kali | 300.000 | 600.000 |
| <i>Foto copy</i> dan Kertas | 2 kali | 100.000 | 200.000 |
| Liflet | 150 lembar | 3.000 | 450.000 |
| Pamflet | 100 lembar | 2.000 | 200.000 |
| Poster | 2 lembar | 200.000 | 400.000 |
| Buku catatan <i>log book</i> | 2 buah | 40.000 | 80.000 |
| SUBTOTAL (Rp) | | | 1.550.000 |
| TOTAL 1+2+3+4 (Rp) | | | 10.025.000 |
| (Terbilang Sepuluh Juta Dua Puluh Lima Ribu Rupiah) | | | |

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

| No | Nama/ NIM | Program Studi | Bidang Ilmu | Alokasi Waktu | Tugas |
|----|--------------------------------------|---------------|-------------|------------------|--|
| 1. | Pipit Khoirunnisa J310180143 | Ilmu Gizi | Gizi | 9 jam/ minggu | Mengkoordinasi kerja kelompok dan produksi |
| 2. | Mutiara Alifah J310180139 | Ilmu Gizi | Gizi | 6 jam/ minggu | Bertanggungjawab atas laporan keuangan dan bagian produksi |
| 3. | Lely Nur Afriani J310180141 | Ilmu Gizi | Gizi | 6 jam/ minggu | Bagian produksi dan bagian pemasaran |
| 4. | Ulfa Latifah Handayani J310190056 | Ilmu Gizi | Gizi | 6 jam/ minggu | Bagian produksi dan bagian pemasaran |
| 5. | Alya Aulia Rahma J310190138 | Ilmu Gizi | Gizi | 6 jam/ minggu | Bagian produksi dan bagian pemasaran |

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

Sekretariat: Jl. A. Yani Pabelan Kartasura Telp. 0271 – 717417
Tromol Pos 1 Surakarta 57102

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Pipit Khoirunnisa
NIM : J310180143
Program Studi : Ilmu Gizi
Fakultas : Ilmu Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul **Galantin Jantung Pisang** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2020 adalah asli karya kami 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 yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 13 Desember 2019

Dosen Pendamping,

(Rusdin Rauf, S.TP., MP.)

NIDN. 0611097803

Yang Menyatakan,



(Pipit Khoirunnisa)

NIM: J310180143

Mengetahui,
Wakil Dekan III
Bidang Kemahasiswaan

(Dwi Linna Suswardany, SKM., M.PH.)

NIK. 862