# PROPOSAL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

**CEMILAN KRISPI PADAT GIZI BERBAHAN PELEPAH PISANG (INOVASI BERBAHAN PELEPAH PISANG SEBAGAI MAKANAN RINGAN YANG SEHAT DAN BERGIZI)**



**BIDANG KEGIATAN : PKM-K**

**Disusun Oleh :**

**Katarina Silviany Lagur (170403060053)**

**Velria Jun (170403060053)**

**Yovita Nius (170403060042)**

**UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG MALANG**

**2020**

LEMBAR PENGESAHAAN

1. Judul Kegiatan : Cemilan Krispi Padat Gizi Berbahan

Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan

Pelepah Pisang Sebagai Makanan Ringan

Yang Sehat Dan Bergizi).

2. Bidang Kegiatan : PKM-K

3. Ketua Pelaksana Kegiatan :

a. Nama Lengkap : Katarina Silviany Lagur

b. NIM : 170403060053

c. Program Studi : Pendidikan Matematika

d. Perguruan Tinggi : Universitas Kanjuruhan Malang

e. Alamat Rumah dan No.Tel/HP : -/081295643695

f. Alamat Email : vianylagur24@gmail.com

4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 Orang

5. Dosen Pembimbing

a. Nama Lengkap : Dr. Retno Marsitin, M.Pd

b. NIDN/NIDK :

c. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : 085233287773

6. Biaya Kegiatan Total

a. Kemristekdikti :

b. Sumber Lain (sebutkan...) :

7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Malang, 7 Desember 2019

Menyetujui,

Ketua Program Studi, Ketua Pelaksana Kegiatan,

**(Dr. Sri Haryani, M.Pd.)** **(Katarina Silviany Lagur)**

**NIK.** **NIM .170403060053**

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan, Dosen Pembimbing

**(Dr. Joice Soraya, SH., M.Hum) (Dr. Retno Marsitin, M.Pd.)**

**NIP.197304242005012001**  **NIK.**

# DAFTAR ISI

**Lembaran Pengesahan Daftar isi**

**BAB I PENDAHULUAN**

* 1. latar Belakang 1
  2. perumusan Masalah 2
  3. Tujuan Program 2
  4. Luaran yang diharapkan 2
  5. Manfaat Program 2

# BAB II GAMBARAN DAN RENCANA UMUM

2.1 Kondisi Umum Lingkungan 3

# BAB III METODE PELAKSANAAN

* 1. Tahap persiapan dan pengolahan Produk 4
  2. Tahap Pelaksanaan Program 6
  3. Tahap Evaluasi 7

# BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

* 1. Anggaran Biaya 8
  2. Jadwal kegiatan 8

# LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing 9 Lampiran 2. Justifikasi anggaran Kegiatan 15 Lampiran 3. Susunan organisasi Tim dan pembagian tugas 17 Lampiran 4. Surat pernyataan ketua kegiatan

# BAB 1 PENDAHULUAN

* 1. **Latar Belakang**

Pisang merupakan komoditas kelompok buah-buahan tropis yang sangat penting dalam perdagangan dunia, karena kontribusinya yang nyata terhadap kebutuhan gizi dan kesehatan masyarakat. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2007 mencapai sekitar 5.2 juta ton per tahun yang merupakan campuran berbagai jenis pisang. Dari produksi pisang yang dihasilkan di Indonesia 90% untuk konsumsi dalam negeri, sedangkan sisanya adalah untuk ekspor. Konsumsi pisang pada tahun 2005 mencapai 7.85 kg/kapita/tahun atau sekitar 30% dari total konsumsi buah/kapita/tahun (Deptan, 2007). Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, pendapatan dan kesadaran akan manfaat buah sebagai sumber karbohidrat, vitamin, mineral dan gizi lainnya, konsumsi pisang mengalami trend meningkat dari waktu ke waktu. Selain itu pisang juga merupakan salah satu komoditi yang berpeluang sangat tinggi untuk diversifikasi pangan di Indonesia.

Krispi pelepah pisang merupakan makanan yang masih asing bagi masyarakat. Pembuatan krispi Pelepah Pisang sebenarnya sederhana saja, yakni mencampurkan bahan-bahan dan kemudian diolah menjadi makanan ringan. Pelepah pisang merupakan batang pohon pisang yang sering dikonsumsi karena memiliki banyak manfaat. Akan tetapi pohon pisang hanya dapat berbuah sekali. Setelah itu, pohon pisang harus ditebang untuk memberikan kesempatan tunasnya untuk tumbuh. Batang pisang mengandung tanin, dapomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dam vitamin C. Kandungan kimia pelepah pisang yang sedemikian itu memiliki khasiat bagi penting kesehatan tubuh. Adapun manfaat yang bisa Anda perloleh dari pelepah tanaman ini antara lain: menstabilkan gula darah, memperbaiki sistem pencernaan, mendukung program diet, menurunkan demam nifas, mengobati sariawan usus, dan cacar air.

Dilihat dari segi kandungan dan manfaat pelepah pisang, maka mengkonsumsi pelepah pisang perlu ditingkatkan. Namun permasalahan yang sering ditemui adalah banyak orang yang tidak begitu suka dengan pelepah pisang. Dengan adanya permasalahan tersebut kelompok menciptakan produk ’’Krispi Pelepah Pisang’’ sebagai inovasi baru yang memiliki kandungan gizi yang tinggi karena didalam batang pisang terdapat berbagai macam kandungan untuk kesehatan. Selain memiliki nilai gizi atau manfaat yang baik untuk tubuh Krispi Pelepah Pisang mudah sekali didapatkan sehingga produk ini memiliki nilai jual yang baik karena harganya yang terjangkau serta bahan-

bahannya juga mudah didapati, dan semua kalangan masyarakat dapat menikmati produk ini.

# Perumusan Masalah

* + 1. Bagaimana cara menghasilkan produk “ Cemilan Krispi Padat Gizi Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai Makanan Ringan Yang Sehat Dan Bergizi)” ?
    2. Bagaimana cara pemasaran yang baik sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk “ Cemilan Krispi Padat Gizi Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai Makanan Ringan Yang Sehat Dan Bergizi)” ?
    3. Bagaimana peluang bisnis produk “ Cemilan Krispi Padat Gizi Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai Makanan Ringan Yang Sehat Dan Bergizi)” ?

# Tujuan Program

* + 1. Dapat melatih jiwa kewirausahaan didalam diri mahasiswa dengan mengembangkan produk inovatif dan kreatif
    2. Dapat memanfaatkan pelepah pisang sebagai produk tambahan aneka cemilan yang kaya dengan manfaat
    3. Meningkatkan minat masayarakat dalam mengkonsumsi cemilan sehat

# Luaran Yang Diharapkan

* + 1. Produk pelepah pisang dengan nama “ Cemilan Krispi Padat Gizi Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai Makanan Ringan Yang Sehat Dan Bergizi)”
    2. Jurnal ISSN/ISBN tidak terakreditasi

# Manfaat Program

* + 1. Memberikan alternatif makanan yang ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Hal ini ditujukan bagi masayarakat yang tidak mau mengkonsumsi cemilan sehat.
    2. Dapat membuka peluang usaha dan melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha.
    3. Melatih kemampuan berinteraksi dan belajar bekerja sama didalam sebuah tim serta masyarakat luas.

# BAB II

**GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

* 1. Kondisi Umum Lingkungan

Lingkungan Kampus merupakan area strategis untuk pemasaran produk “Krispi

Pelepah Pisang” karena dihuni oleh banyak masyarakat yang memiliki kesadaran gizi dan

rasa keingin tahuan yang tinggi pada produk baru yang tergolong unik dan terjangkau. Mengingat semua orang menyukai makanan ringan (cemilan), maka produk ini akan digemari oleh semua kalangan. Produk ini berbahan dasar pelepah pisang mempunyai tujuan utama yaitu meningkatkan konsumsi gizi bagi kalangan masyarakat. Seperti yang sudah diketahui sudah banyak pengolahan pelepah pisang hanya terpaku pada sasaran rumah tangga yang biasanya dipakai oleh ibu rumah tangga. Padahal untuk mengubah suatu pola pikir masyarakat harus dimulai dari generasi mudanya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah membuat suatu

olehan produk yang mayoritas digemari oleh semua kalangan masyarakat yaitu cemilan.

* + 1. Peluang Usaha

Peluang usaha krispi pelepah pisang ini cukup menjanjikan dan berprospektif, karena inovasi cemilan ini merupakan sebuah invasi baru dibidang pangan yang memiliki nilai gizi lengkap dengan vitamin A, vitamin B dam vitamin C. yang sangat dibutuhkan didalam pemenuhan gizi tubuh. Kelebihan dari produk ini adalah menggunakan bahan alami serta tanpa bahan pengawet sehingga dapat dikonsumsi sehari-hari, selai rasa yang unik dan lezat produk ini sangat baik untuk kesehatan.

* + 1. Peluang Pasar

Pada peluang pasar produk ini masih lebih unggul dan memungkinkan dapat menjadi produk unggulan. Sedangkan pada produk kami krispi pelepah pisang dengan batang pisang yang memiliki tanin, dopomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dam vitamin C. Di pasaran produk krispi pelepah pisang tidak menggunakan pewarna makanan dan pengawet seperti cemilan lainnya. Dalam lingkungan masayarakat membutuhkan variasi atau inovasi pangan dengan mutu dan kandungan gizi yang tinggi dan juga harga yang terjangkau dan bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat yakni 7.000.

* + 1. Keberlanjutan Usaha

Dalam pengembangan selanjutnya “cemilan krispi padat berbahan Gizi pelepah pisang (inovasi berbahan batang pisang sebagai makanan ringan yang sehat dan bergizi)” dapat ditambah dengan berbagai varian rasa. Seperti rasa : original, pedas manis, balado,barbeque.

* + 1. Analisis Usaha

Dalam suatu periode produksi cemilan krispi padat berbahan Gizi pelepah pisang (inovasi berbahan batang pisang sebagai makanan ringan yang sehat dan bergizi) ini akan digunakan bahan baku batang pohon pisang (pelepah pisang) sebanyak 10 kg. Dari 10 kg bahan mentah pelepah pisang akan diperoleh sekitar 5 kg pelepah pisang yang sudah diolah (bahan baku mengalami penyusutan sekitar 5 kg). Produk akan dikemas dengan bentuk kemasan netto : ½ ons (50 gram) sehingga dari 50 kg produk Krispi pelepah pisang yang dihasilkan akan diperoleh 100 bungkus dengan berat 50 gram. Harga untuk satu bungkus Krispi pelepah pisang dengan berat 50 gram adalah 7.000 sehingga akan diperoleh pendapatan kotor disetiap periode adalah 7.000 x 100 bungkus = Rp 700.000

Hasil penjualan 3 bulan = hasil penjualan - biaya operasional

= 2.100.000 – 1.044.000

= 1.056.000

Laba selama 3 bulan = Rp. 1.056.000

# BAB III METODE PELAKSANAAN

Program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap antara lain :

# Tahap Persiapan

a. Tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan perlengkapan untuk       membuat produk.

Alat dan bahan yang digunakan meliputi :

|  |  |
| --- | --- |
| **Alat** | **Bahan** |
| Baskom | Pelepah pisang (tidak mudah dan tidak tua) |
| Wajan | Tepung tapioka |
| Spatula | Tepung beras |
| Pisau | Siung bawang putih |
| Serok | Marica bubuk secukupnya |
| Telenan | Garam secukupnya |
| Kompor gas | Penyedap rasa |
| Elpiji | Plastik kemasan |
| Wajan | Variasi rasa |
| Sutil | Minyak goreng |
| Regulator |  |
| Blender |  |
| Timbangan |  |
| Sendok makan |  |
| Pengaduk |  |
| Panci |  |
| Gelas ukur |  |

b. Tahap persiapan tempat

Sebelum memasarkan produk ini, akan dilakukan survei tempat yang       akan dijadikan tempat      penjualan produk ini .

c.Tahap Pengolahan Produk

Cara Kerja dalam membuat produk “*Cemilan Krispi Padat Gizi      Pelepah Pisang ((Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai Makanan     Ringan Yang Sehat Dan Bergizi)”*.

Langkah-Langkah yang harus dikerjakan meliputi :

# Cara pembuatan :

* + - 1. Kupas Kulit pisang sampai terlihat Putih
      2. Potong hingga 6 cm
      3. Siapkan wadah baskom Cuci kulit pisang dengan bersih sambil di remas- remas ( dilakukan sebanyak 2x)
      4. Setelah itu sediakan wadah lalu campurkan tepung beras ,tepung tapioka, merica, bawang putih, penyedap rasa , varian rasa aduk hingga rata dengan air panas masukkan pelapah pisang
      5. Setelah itu siapkan wajan yang berisi minyak goreng tunggu sampai panas lalu goreng hingga berwarna kuning kecoklatan dan mengeras
      6. Angkat dan tiriskan

Dari cara pembuatan diatas akan ditunjukan pada gambar dibawah ini :



# Tahap Pelaksanaan Program

Produk “*Krispi pelepah pisang”* yang sudah siap akan di jual di tempat yang sudah di pilih, seperti di sekitar kampus. Penjualan dilaksanakan dengan cara menawarkan secara aktif kepada pembeli di area umum terutama pada jam istirahat.

# 3.2 Tahap Evaluasi

Apabila program ini sudah berjalan satu bulan ,akan dihitung laba rugi di bulan pertama produksi. Kegiatan ini akan berlangsung sampai 3 bulan yang merupakan waktu pencapaian program akan diketahui apakah produk ini banyak peminatnya atau sedikit peminatnya.

# BAB IV

**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

* 1. **Anggaran Biaya**

**Tabel 4.1.** Anggaran Biaya

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Jenis Pengeluaran** | **Biaya (Rp)** |
| 1 | Bahan Habis pakai | 312.000,00 |
| 2 | Peralatan penunjang | 1.281.500 |
| 3 | Perjalanan | 500.000 |
| 4 | Lain-lain | 6.120.000 |
| **Total Biaya** | | **8.213.500,00** |

# 4.2 Jadwal Kegiatan

**Tabel 4.2.** Jadwal Kegiatan

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jadwal Kegiatan** | **Bulan Ke 1** | | | | **Bulan ke 2** | | | | **Bulan ke 3** | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Persiapan dan pembelian peralatan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Pembelian bahan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Pembuatan kripik  pelepah pisang |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Survei lokasi penjualan dan  persiapan tempat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Promosi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Pemasaran produk |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Tahap evaluasi pelaksanaan  Program |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Analisis data dan  Pelaporan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Lampran 1. Biodata ketua, Anggota dan Dosen Pembibing**

**A. Ketua Pelaksana**

**A. Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap | Katarina Silviany Lagur |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Matematika |
| 4 | NIM | 170403060053 |
| 5 | Tempat dan tanggal Lahir | Racang, 24 Maret 2000 |
| 6 | E-Mail | [Vianylagur24@gmail.com](mailto:Vianylagur24@gmail.com) |
| 7 | No hp/telpon | 081295643695 |

**B. Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SD | SMP | SMA |
| Nama Institut | SDI Racang | SMPK Sadar Ranggu | SMAN 1 Welak |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun masuk - Lulus | 2005-2011 | 2011-2014 | 2014-2017 |

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral presentation)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu Dan Tempat |
| 1 | - | - | - |

**D. Penghargaan dalam 11 tahun terakhir ( Dari pemerintah, Asosiasi, Atau Institut Lainnya)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Penghargaan | Institusi pemberi penghargaan | Tahun |
| 1 | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dandapat dipertanggung          jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM –K 2019.

Malang,07 Desember 2019

Pengusul,

( Katarina Silviany Lagur)

**B. Anggota 1**

**A. Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap | Velria Jun |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Matematika |
| 4 | NIM | 170403060055 |
| 5 | Tempat dan tanggal Lahir | Waka, 05 Juni 1997 |
| 6 | E-Mail | - |
| 7 | No hp/telpon | 081334884106 |

**B. Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SD | SMP | SMA |
| Nama Institut | SDK Kondok | SMPK Sadar Ranggu | SMAK Sanctissima Trinitas Ranggu |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun masuk - Lulus | 2004-2010 | 2011-2014 | 2014-2017 |

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral presentation)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu Dan Tempat |
| 1 | - | - | - |

**D. Penghargaan dalam 11 tahun terakhir ( Dari pemerintah, Asosiasi, Atau Institut Lainnya)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Penghargaan | Institusi pemberi peghargaan | Tahun |
| 1 | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dandapat dipertanggung          jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM –K 2019.

Malang,07 Desember 2019

Pengusul,

( Velria jun )

**C. Anggota 2**

**A. Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap | Yovita Nius |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Matematika |
| 4 | NIM | 170403060042 |
| 5 | Tempat dan tanggal Lahir | Maras, 29 Agustus 1998 |
| 6 | E-Mail | [Yovitanius98@gmail.com](mailto:Yovitanius98@gmail.com) |
| 7 | No hp/telpon | 082277844470 |

**B. Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SD | SMP | SMA |
| Nama Institut | SDI Maras | SMPN 12 Borong | SMAK. ST.Thomas Aquinas Ruteng |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun masuk - Lulus | 2005-2011 | 2011-2014 | 2014-2017 |

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral presentation)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu Dan Tempat |
| 1 | - | - | - |

**D. Penghargaan dalam 11 tahun terakhir ( Dari pemerintah, Asosiasi, Atau Institut Lainnya)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Penghargaan | Institusi pemberi penghargaan | Tahun |
| 1 | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dandapat dipertanggung          jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM –K 2019.

Malang,07 Desember 2019

Pengusul,

( Yovita Nius )

**D. Dosen Pembimbing**

* + 1. **Identits Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nama Lengkap (dengan gelar) | Dr. Retno Marsitin, M.Pd. |
| 2. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3. | Jabatan Funsional |  |
| 4. | NIK |  |
| 5. | NIDN |  |
| 6. | Tempat dan Tanggal Lahir |  |
| 7. | Alamat E-mail |  |
| 8. | Nomor Telepon/Faks/Hp | 085233287773 |
| 9. | Alamat Kantor |  |
| 10. | Nomor Telepon/Faks |  |
| 11. | Lulusan yang Telah Dihasilkan |  |
| 12. | Mata Kuliah yang Diampu |  |
|  |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**B.Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **S1** | **S2** |
| Nama Perguruan Tinggi |  |  |
| Bidang Ilmu |  |  |
| Tahun Masuk-Lulus |  |  |
| Judul Skiripsi/Thesis/ Disertasi |  |  |
| Nama Pembimbing |  |  |

**C.Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan | |
| 1.  2. | 2013 |  |  |  |
| 3. | 2016 |  |  |  |
| 4. | 2016 |  |  |  |
| 5. | 2017 |  |  |  |

**Lampiran 2. Anggaran Biaya**

* + - 1. **Bahan Habis Pakai**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Material** | **Justifikasi** | **Kuantitas** | **Satuan** | **Harga satuan (Rp)** | **Biaya (Rp)** |
| Pelepah  pisang | Siap pakai | 10 | kg | 12.000 | 120.000 |
| Tepung beras Rosbren | Siap pakai | 2 | Kg | 8.000 | 16.000 |
| Tepung  tapioka | Siap pakai | 1 | Kg | 12.000 | 12.000 |
| Garam | Siap pakai | 2 | Bungkus | 4.000 | 8.000 |
| Minyak  goreng | Siap pakai | 3 | Liter | 12.000 | 36.000 |
| Bawang putih | Siap pakai | 1,5 | Kg | 60.000 | 60.000 |
| Tumbar | Siap Pakai | 1 | Bungkus | 3.000 | 3.000 |
| Merica | Siap pakai | 1 | Bungkus | 6.000 | 6.000 |
| Plastik  kemasan | Siap pakai | ¼ | Kg | 45.000 | 45.000 |
| Penyedap  rasa | Siap pakai | 1 | Renteng | 6.000 | 6.000 |
| **Sub Total (Rp)** | | | | | 312.000,00 |

* + - 1. **Peralatan Penunjang**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Material** | **Justifikasi pemakaian** | **Kuantitas** | **Satuan** | **Harga satuan (Rp)** | **Biaya (Rp)** |
| Pisau | Siap pakai | 2 | Buah | 7.000 | 14.000 |
| Baskom besar | Siap pakai | 2 | Buah | 9.000 | 18.000 |
| Wajan | Siap pakai | 2 | Buah | 65.000 | 130.000 |
| Pengaduk | Siap pakai | 4 | Buah | 7.000 | 28.000 |
| Gas | Siap pakai | 1 | Buah | 180.000 | 180.000 |
| Kompor gas | Siap pakai | 1 | Buah | 300.000 | 300.000 |
| Sotil | Siap pakai | 3 | Buah | 7.000 | 21.000 |
| Spatula | Siap pakai | 3 | Buah | 3.000 | 9.000 |
| Telenan | Siap pakai | 2 | Buah | 7.000 | 14.000 |
| Regulator | Siap pakai | 1 | Buah | 150.000 | 150.000 |
| Timbangan | Siap pakai | 1 | Buah | 55.000 | 55.000 |
| Sendok  Makan | Siap pakai | 12 | Buah | 2.500 | 30.000 |
| Pengaduk | Siap pakai | 1 | Buah | 7.500 | 7.500 |
| Panci | Siap pakai | 2 | Buah | 70.000 | 140.000 |
| Gelas ukur | Siap pakai | 1 | Buah | 2.000 | 2.000 |
| Blender | Siap pakai | 1 | Buah | 150.000 | 150.000 |
| Serok | Siap pakai | 1 | Buah | 6.000 | 6.000 |
| **Sub total (Rp)** | | | | | **1.281.500** |

**Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peniliti Dan Pembagian Susunan                        Organisasi Tim Kegiatan Dan Pembagian Tugas**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama/Nim | Program Studi | Alokasi Waktu (jam/mingg u) | Uraian Tugas |
| 1 | Katarina Silviany Lagur/ 170403060053 | Matematika | 21  jam/ minggu | Manager produksi |
| 2 | Velria Jun/170403060055 | Matematika | 21  jam/minggu | Pengolah, pengemas, dan iklan promosi “ Cemilan Krispi Padat Gizi Pelepah Pisang (Inovasi Berbahan Batang Pisang Sebagai  Makanan Ringan Yang Sehat Dan Bergizi) |
| 3 | Yovita Nius/ 170403060042 | Matematika | 21  jam/minggu | Peminjaman lokasi stand dan pemasaran |

