

PRA PROPOSAL PROGRAM HIBAH BINA DESA

JUDUL PROGRAM

**(PETE SADIS) PEMANFAATAN TEMPE SEBAGAI BAHAN DASAR BROWNIS
DALAM UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KREATIF IBU-IBU PKK DESA BEJI
KECAMATAN JUNREJO KOTA BATU**



Disusun Oleh :

Wardatus Soleha	150401060066/2015
Anggun Jalin Perklinda	150401060067/2015
Yulia leha Mc	150401060080/2015
Hamidatul Hakimah	150401060081/2015
Ayu Fita Ali Saputri	150401060083/2015
Maulidia Dewaningrum	150401060087/2015
Rihatining Sutantin	150401060090/2015
Duwi Asih	150401060096/2015
Muhammad Yani Pelu	160403020005/2016
Fahmi Reiza Pahlawan	160403020020/2016

UNIVERSITAS KANJURUHAN

MALANG

2018

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : *(Pete Sadis)* Pemanfaatan tempe sebagai bahan dasar brownis dalam upaya peningkatan ekonomi kreatif ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Junrejo Kota Batu.
2. Tema : Industri Kreatif
3. Nama Organisasi : HMPS Pendidikan Matematika
4. Ketua Pengusul
Nama Lengkap : Rihatining Sutantin
NIM/NRP : 150401060090
Program Studi/Jurusan : Pendidikan Matematika
Perguruan Tinggi : Universitas Kanjuruhan Malang
No.Telp/HP : 0856-0848-0324
E-Mail : Rihatining Sutantin030497@gmail.com
5. Jumlah Anggota Pengusul (Orang) : 10 Orang
6. Dosen Pendamping
Nama Lengkap, Gelar : Nur Farida, M.Pd
NIP/NIDN : 0717108401
No.Telp/HP : 0856-0673-5575
7. Lokasi Kegiatan/Mitra
Kelurahan/Kec : Beji/Junrejo
Kab/Kota : Batu
Provinsi : Jawa Timur
Jarak PT waktu tempuh ke lokasi desa (KM) : 18 KM
8. Jangka Waktu Pelaksanaan (Bulan) : 5 Bulan
9. Biaya Total (Rp) : Rp. 44.900.000
Ditjen Belmawa (Rp) : -
Sumber Lain (Rp) : -

Malang, 16 Maret 2018



Ketua tim



Rihatining Sutantin
NPM.150401060090

A. JUDUL

(Pete Sadis) Pemanfaatan tempe sebagai bahan dasar brownis dalam upaya peningkatan ekonomi kreatif ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Junrejo Kota Batu

B. LATAR BELAKANG MASALAH

Desa Beji merupakan salah satu Desa di Kecamatan Junrejo Kota Batu yang secara geografis wilayahnya adalah dataran tinggi. Desa Beji hanya mempunyai 1 Dusun yaitu Dusun Beji dan terletak di sebelah barat Kota Batu setelah yang berjarak 6 KM arah Malang dan berada di awal masuk Kota Batu serta bersebelahan dengan kawasan wisata Jatim Park 3. Jumlah KK Desa Beji kurang lebih berjumlah 1.869 jiwa. Masyarakat Desa Beji bermata pencaharian sebagai petani, penghasil sayur mayur, dan sebagian besar sebagai pembuat tempe. Masyarakat memproduksi tempe dalam bentuk produk rumahan, mereka mengolah dan memasarkan sendiri produk yang mereka produksi tersebut. Harga yang di tawarkan dalam pemasaran tempe ini masih tergolong murah sehingga keuntungan yang diperoleh sangat minim dan tidak sesuai dengan tenaga yang dikeluarkan. Hal ini dikarenakan tempe hanya dijual sebagai bahan mentahan saja (tanpa diolah).

Masyarakat Desa Beji yang berprofesi menjadi pengolah tempe tiap harinya membutuhkan sekitar 20 Kg kedelai atau bahkan lebih sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan dalam pembuatan tempe tersebut. Selain dijadikan bahan lauk pauk, tempe juga bisa diinovasikan menjadi makanan lain yang memiliki daya jual lebih tinggi dari tempe yang belum diolah. Namun kurangnya pengetahuan kreatif masyarakat dalam berinovasi menjadi kendala untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa tersebut. Dalam masalah ini kami menyarankan masyarakat sekitar yang mayoritasnya sebagai penghasil tempe untuk menginovasikan produk tersebut menjadi produk baru. Dalam hal ini inovasi dari tempe tersebut bisa dijadikan oleh masyarakat sebagai makanan khas/oleh-oleh Desa Beji. Sehubungan dengan kawasan Desa Beji yang dekat dengan tempat wisata Jatim Park 3 maka masyarakat dapat memasarkan produk inovasi itu pada stand-stand yang sudah disiapkan atas kerjasama Jatim Park 3 dengan Desa Beji. Dengan adanya inovasi dari produk tempe ini perekonomian dapat meningkat dan bertambahnya pengetahuan kreatif masyarakat Desa Beji tersebut.

C. PERUMUSAN MASALAH

1. Kurangnya kegiatan bermanfaat ekonomi bagi ibu-ibu PKK Desa Beji
2. Kurangnya inovasi dalam pengolahan tempe
3. Minimnya pengetahuan ibu-ibu PKK di Desa Beji dan inovasi dalam mengelola tempe yang dapat meningkatkan perekonomian.

D. TUJUAN

1. Membantu kegiatan bermanfaat ekonomi bagi ibu-ibu Desa Beji.
2. Meningkatkan kreatifitas dalam penginovasian produk tempe
3. Mendorong kami para akademis untuk berkontribusi dengan infrastruktur dalam meningkatkan pengetahuan dan inovasi dalam mengelola tempe yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Beji.

E. INDIKATOR KEBERHASILAN

Dengan adanya program hibah bina Desa ini masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dan pengolah tempe dapat terbantu dalam peningkatan kreatifitas pengelolaan tempe, selain itu para pengelola tempe dapat menginovasi tempe tersebut dan ibu-ibu akan memiliki kegiatan yang bermanfaat ekonomi sehingga sisa tempe dapat diinovasi dan meningkatkan perekonomian.

F. LUARAN YANG DI HARAPKAN

Luaran yang diharapkan dengan adanya program hibah bina Desa ini adalah :

1. Adanya buku panduan pembuatan brownis dan pendaftaran BPOM
2. Pemanfaatan tempe yang diinovasikan menjadi makanan/oleh-oleh khas dari Desa Beji
3. Pembuatan banner sebagai media promosi produk inovasi
4. Iklan di radio, koran dan online store.
5. Terciptanya kerjasama antar masyarakat sekitar dengan tempat wisata di Desa Beji (Jatim Park 3) dan terbentuknya koperasi di Desa Beji.

G. KEGUNAAN

Dengan adanya inovasi tersebut ibu-ibu yang berada di Desa Beji dapat terbantu dalam manajemen dan mengelola tempe yang di produksi dan sisa dari penjualan tempe menjadi suatu produk unggulan Desa Beji serta bernilai ekonomi dan mampu meningkatkan kreatifitas ibu-ibu di Desa tersebut.

H. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Masyarakat Desa Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu merupakan penduduk yang mayoritas memproduksi tempe yang mana dalam pemasarannya masyarakat masih memiliki kendala yaitu kurangnya kreatifitas masyarakat dalam memanajemen dan mengolah serta menginovasi produk tempe dan sisa dari penjualannya. Oleh sebab itu, dengan adanya keadaan tersebut kami memiliki ide untuk membantu masyarakat disana dalam mengolah dan menginovasi produk tempe tersebut. Kami ingin menginovasikan tempe tersebut menjadi makanan yang bisa dijadikan sebagai makanan khas Desa Beji. Inovasi tersebut berupa brownis tempe yang nantinya brownis tersebut dibuat dalam dua jenis, yaitu brownis basah dan brownis kering. Dalam pembuatan brownis tempe ini tidak jauh berbeda dengan pembuatan brownis lain, hanya saja terdapatnya tempe sebagai bahan dasar pembuatan brownis ini. Alat yang digunakan pun sama dengan alat dalam pembuatan brownis pada umumnya sehingga memudahkan masyarakat dalam pembuatan produk inovasi ini.



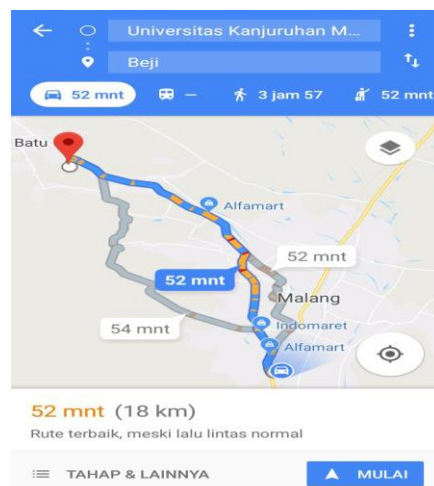
Pengemasan kedelai menggunakan



Lingkungan sekitar masyarakat Desa



Brownis tempe



Maps dari Universitas Kanjuruhan
Malang menuju Desa Beji

I. METODE PELAKSANAAN

A. Tahap Persiapan

Adapun kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada tahap persiapan yaitu :

- Survei tempat pelaksanaan kegiatan
- Pembuatan proposal dan penyelesaian administrasi perijinan tempat atau lokasi pengabdian masyarakat
- Mencari referensi dalam menginovasi produk rumahan menjadi produk khas Desa tersebut

B. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian akan dilaksanakan setelah semua persiapan sudah selesai dilakukan. Kegiatan ini akan dilaksanakan di Desa Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu dengan mengundang para ibu-ibu PKK yang berada di Desa tersebut untuk menginovasikan produk rumahan (Tempe) menjadi produk khas Desa tersebut.

C. Tahap Evaluasi

Evaluasi ini bertujuan untuk melihat perkembangan program yang dilaksanakan untuk mengetahui kendala yang ada, cara menanganinya sehingga program yang dilaksanakan benar-benar efektif dan maksimal. Evaluasi terakhir akan diberikan praktek kepada ibu-ibu PKK agar setelah kegiatan ini ibu-ibu bisa membuat dan memasarkan produk olahan khas Desa Beji.

D. Tahap Pembuatan Laporan

Pembuatan laporan dilakukan sebagai bukti kinerja kita selama melaksanakan bina Desa tersebut.

1. Jangka Waktu Pelaksanaan

Jadwal pelaksanaan yang kami rencanakan adalah seperti table dibawah ini :

Kegiatan	Bulan ke 1				Bulan ke 2				Bulan ke 3				Bulan ke 4				Bulan ke 5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan																				
Pelaksanaan																				
Evaluasi																				
Pembuatan Laporan																				

2. Kemitraan

Kemitraan yang ikut membantu dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Beji, Kecamatan Junrejo, Kota Batu selaku sasaran dan tempat kegiatan Program Hibah Bina Desa.

3. Biaya

Kriteria		Biaya
Sosialisasi Pengembangan Produk Tempe	Pemateri	Rp. 200.000;-
	Konsumsi Peserta dan Panitia	Rp. 1.400.000;-
	Sewa Tempat	Rp. 300.000;-
Total		Rp. 1.900.000;-
Praktek	Sewa Alat	Rp. 700.000 x 10 = Rp.7.000.000
	Bahan Pembuatan Brownis	Rp. 10.000.000
	Konsumsi Peserta dan Panitia	Rp. 1.400.000;-
	Sewa Tempat	Rp. 300.000;-
Total		Rp. 18.700.000;-
Pelatihan Manajemen Pemasaran Produk	Pemateri	Rp. 200.000;-
	Konsumsi Peserta dan Panitia	Rp. 1.400.000;-
	Sewa Tempat	Rp. 300.000;-
Total		Rp. 1.900.000;-
Pendaftaran	Merk Dagang	Rp. 1.500.000;-
	BPOM	Rp. 2.000.000;-
Total		Rp. 3.500.000;-
Pemasaran	Publikasi Media Massa (Online Store)	Rp. 2.000.000;-
	Banner (3 x 1,5) *3	Rp. 540.000;-
	Design Kemasan	Rp. 600.000;-
	Cetak Kemasan	Rp. 450.000;-
	Kantong Plastik	Rp. 400.000;-
Total		Rp. 5.000.000;-
Operasional	Transportasi Pelaksana : Sepeda Motor *5 (30 kali) Bahan Bakar (PP 30 kali)	Rp 6.750.000;- RP 3.000.000;-
	Transportasi Pembimbing Sewa Mobil (3 kali) Bahan Bakar (3 kali)	Rp. 750.000;- Rp. 600.000;-
	Akomodasi Pelaksana	Rp. 2.000.000;-
	Akomodasi Pembimbing	Rp. 300.000;-
Total		Rp. 13.400.000;-
Lain-lain	Dokumentasi (6x sewa kamera)	Rp. 1.200.000;-
	Penyusunan Laporan	Rp. 300.000;-
Total		Rp. 1.500.000
Total Biaya		Rp. 44.900.000;-