

PROPOSAL
INOVASI KERIPIK NANGKA GURIH SEBAGAI CEMILAN GEN-Z



Dosen Pembimbing:

Rahma Utami Budiandari S.TP., M.P

Disusun Oleh:

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 1. Abigil Satria Rifana | (212020100150) |
| 2. Akbar Rayhan Hasfi | (211020100040) |
| 3. Pungki Rokmahwati | (222020100112) |
| 4. Shintia Dwi Puspita Sari | (228620600131) |
| 5. Valleryn Devita Neysha | (232010200085) |

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI PUBLIK
FAKULTAS BISNIS, HUKUM DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO
JANUARI 2024

Daftar Isi

| | |
|--|-----------|
| BAB I PENDAHULUAN | i |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Potensi dan Peluang Pasar | 2 |
| 1.3 Keunggulan Usaha | 2 |
| 1.4 Konsumen Potensial | 2 |
| 1.5 Tujuan Program | 3 |
| 1.6 Manfaat Program | 3 |
| 1.7 Luaran Program..... | 3 |
| BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA..... | 4 |
| 2.1 Potensi Sumber Daya..... | 4 |
| 2.2 Produk Usaha..... | 4 |
| 2.3 Manajemen Usaha | 4 |
| 2.4 Peluang Pasar..... | 4 |
| 2.5 Strategi Pemasaran..... | 4 |
| 2.6 Analisis Kelayakan Usaha | 4 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | 6 |
| 3.1 Proses Produksi..... | 6 |
| 3.1.1 Persiapan dan pengolahan | 6 |
| 3.2 Output | 6 |
| 3.2.1 Riset Harga Pasar..... | 6 |
| 3.2.2 Pemasaran Produsen | 7 |
| 3.2.3 Analisis Biaya | 8 |
| BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN | 9 |
| 4.1 Anggaran Biaya | 9 |
| 4.2 Jadwal Kegiatan..... | 9 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 10 |
| LAMPIRAN | 10 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era ini, kebutuhan manusia semakin beragam dan cenderung mengikuti tren yang berkembang, mencakup aspek pakaian, gaya rambut, gaya hidup, hingga kuliner. Masyarakat masa kini memiliki kecenderungan untuk dengan mudah tertarik pada produk yang dianggap unik dan inovatif. Fenomena ini mendorong para produsen untuk bersaing dalam menciptakan produk yang dapat memenangkan hati konsumen melalui kreativitas dan inovasi yang mereka miliki.

Melihat peluang yang potensial dalam konteks ini, kami merespon tren konsumen dengan mengidentifikasi kebutuhan pasar yang dapat memenuhi selera masyarakat dari berbagai kelompok usia, termasuk anak-anak, remaja, hingga dewasa. Produk yang kami kembangkan adalah keripik nangka dengan beragam varian rasa yang inovatif. Pengembangan produk ini terinspirasi dari kesadaran bahwa meskipun nangka merupakan bahan pangan yang cukup umum, produk olahan berupa keripik nangka masih belum sepenuhnya mendapatkan eksposur yang memadai di masyarakat.

Dalam konteks proposal ini, kami berfokus pada inovasi dalam produk keripik nangka dengan berbagai cita rasa yang dapat dinikmati oleh gen-Z maupun masyarakat luas. Variasi rasa yang kami tawarkan diharapkan dapat memberikan pengalaman kuliner yang baru dan memikat bagi konsumen. Oleh karena itu, inovasi ini bukan hanya menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan, tetapi juga berperan dalam memperkenalkan produk olahan nangka sebagai pilihan yang menarik di pasar kuliner.

Inovasi rasa dari keripik nangka yang terdiri dari coklat, susu, madu, keju, balado, melon, pedas, dan asin merupakan langkah berani yang menanggapi kebutuhan konsumen yang semakin beragam dalam hal cita rasa. Dalam konteks ini, pengembang produk telah mengidentifikasi peluang untuk menciptakan variasi rasa yang menggugah selera, mengingat permintaan pasar akan produk yang unik dan inovatif. Menggabungkan nangka dengan berbagai cita rasa seperti coklat, susu, madu, keju, balado, melon, pedas, dan asin menunjukkan kesadaran akan potensi belum tergali sepenuhnya dari bahan pangan yang umum seperti nangka.

Variasi rasa ini diharapkan dapat menarik perhatian berbagai kelompok usia, termasuk gen-Z dan masyarakat luas. Inovasi ini tidak hanya menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan tetapi juga berperan dalam memperkenalkan produk olahan nangka sebagai pilihan yang menarik di pasar kuliner. Hal ini sejalan dengan tujuan proposal untuk tidak hanya mengikuti tren, tetapi juga menciptakan tren baru dalam dunia kuliner dengan menghadirkan produk yang unik dan memikat bagi berbagai lapisan masyarakat.

Dengan demikian, judul proposal "Inovasi Keripik Nangka Gurih Sebagai Cemilan gen-Z" mencerminkan tekad kami untuk tidak hanya mengikuti tren, tetapi juga menciptakan tren baru dalam dunia kuliner dengan menghadirkan produk yang unik dan memikat bagi berbagai lapisan masyarakat.

1.2 Potensi dan Peluang Pasar

Di Negara Asia tenggara khususnya di Negara Indonesia ini banyak tumbuh buah nangka yang jumlahnya cukup banyak. Buah nangka ini mengandung zat yang sangat baik untuk kesehatan tubuh kita jika dikonsumsi secara teratur. Beberapa kandungan vitamin yang terdapat pada buah nangka ini di antaranya adalah , zat besi, niasin, thiamin, kalium, kalsium, vitamin A, C, dan riboflavin.

Di industri kuliner, buah Nangka juga banyak diakomodasikan pada berbagai macam cemilan dan sebagai tambahan (perasa) dalam minuman. Maka dari itu kami melihat potensi buah Nangka sebagai keripik adalah salah satu inisiatif untuk menciptakan camilan terbaru dan sehat. Selain itu, peluang pasar yang kami amati juga bagus, apalagi masyarakat Indonesia adalah pencinta makanan kering olahan rumah yang dimana jauh lebih awet dan minim bahan pengawet. Berbahan dasar buah asli yang memiliki kandungan alami yang baik untuk Kesehatan tubuh.

1.3 Keunggulan Usaha

Produksi buah Nangka menjadi makanan olahan ringan memiliki keunggulan dalam hal Kesehatan. Selain itu, dalam proses pengolahannya menggunakan food drayheator agar kandungan dalam buah Nangka tidak hilang atau terbuang begitu saja dan kita Tetap bisa dinikmati gizi nya sekaligus rasa manis alaminya. Dalam produk kami, kami menambahkan berbagai varian rasa sehingga memberikan peluang terhadap berbagai peminat. Selain rasa buah Nangka itu sendiri, Produk kami tidak menggunakan bahan pengawet sehingga terjamin kealamiannya. Bisa disimpan ditempat yang sejuk maupun suhu ruangan dan bisa bertahan lama.

1.4 Konsumen Potensial

Semakin maraknya produk UMKM yang memenuhi kebutuhan pangan konsumen, kami tertarik dengan kinerja UMKM yang tidak habis ide dalam berinisiatif berdagang. Motivasi inilah yang membuat kami ingin berkontribusi dalam menciptakan camilan dengan sasaran Gen-Z sampai segala umur. Dengan teknologi yang semakin canggih juga, membuat target pasar kami meluas, promosi kami juga semakin terbantuan dengan Gen-Z yang bisa memanfaatkan platform digital untuk membantu pasar kami meluas.

1.5 Tujuan Program

- a) Untuk menciptakan suatu produk olahan dari buah nangka, yang unik dan sehat dengan berbagai macam rasa yang ditawarkan, serta meningkatkan nilai ekonomi dari buah nangka tersebut. Serta bisa menjadi modal berwirausaha yang dapat dilanjutkan setelah menyelesaikan studi.
- b) Untuk memunculkan kesan unik buah nangka yang dipadukan dengan berbagai rasa seperti coklat, susu, madu, balado dan melon dan ada juga pedas maupun asin. Serta memperpanjang masa kadaluarsa dari buah nangka dengan cara mengolahnya menjadi keripik.

1.6 Manfaat Program

- a) Bagi mahasiswa yang melaksanakan, mampu mengembangkan jiwa wirausaha serta mengasah kepekaan terhadap peluang usaha yang muncul di tengah masyarakat.
- b) Bagi mahasiswa UMSIDA serta seluruh masyarakat Indonesia yang menjadi target wirausaha produk keripik nangka ini, dapat menikmatinya sebagai camilan yang sehat dengan harga yang terjangkau.

1.7 Luaran Program

Luaran yang diharapkan dari Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan ini sebagai berikut :

- a) Menghasilkan cemilan baru dari keripik nangka yang memiliki dengan berbagai varian rasa
- b) Mengoptimalkan penggunaan nangka menjadi cemilan yang bervariasi
- c) Memanfaatkan nangka sebagai cemilan dari bahan dasar nangka yang bernilai tinggi

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Potensi Sumber Daya

Dalam pendirian usaha ini sumber bahan baku diperoleh dari pembelian dipasar tradisional, selain harganya lebih efisien juga dekat dengan lokasi usaha. Pencarian bahan-bahan yang digunakan juga melalui para petani yang menjual nangkanya dipasaran. Keuntungannya membeli secara langsung dengan petani bisa ditawarkan dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan harga nangka yang dijual di swalayan.

2.2 Produk Usaha

Olahan buah Nangka menjadi keripik, dimana keripik adalah cemilan olahan kering yang bisa dibuat dengan menggunakan alat dan bahan sekaligus keterampilan yang bisa dipelajari.

2.3 Manajemen Usaha

Pengolahan buah Nangka menjadi cemilan keripik dilakukan di salah satu rumah kami dan menjadikan rumah produksi. Dengan alat dan bahan yang siap memadai, serta keterampilan kami dalam memproduksi dan memasarkan produk kami.

2.4 Peluang Pasar

Belum banyak pesaing produk ini dipasaran apalagi kami menawarkan berbagai varian rasa. Produk ini memiliki keunggulan dengan memanfaatkan buah asli bukan perasa buah serta yang digunakan mengandung vitamin antioksidan yang dapat mencegah kanker sehingga dapat menjadi cemilan yang sehat. Pemasaran produk ini dilakukan dengan menitipkan di sejumlah warung atau toko maupun dari online dan dari mulut ke mulut, langsung konsumen, pamflet, dan brosur. Penentuan harga diatas pasar karena harga yang tinggi mempengaruhi kualitas produk setelah produk ini diminati banyak konsumen harga akan diturunkan beberapa persennya.

2.5 Strategi Pemasaran

- a) Transaksional
- b) Mediasosial
- c) Interaktif
- d) Konten

2.6 Analisis Kelayakan Usaha

Dari analisis kami, usaha keripik Nangka ini layak sebagai usaha produksi bahan olahan. Berasal dari buah asli, rasa asli, dan tanpa pengawet. Cara pengolahannya menggunakan alat listrik modern yang menjaga kandungan gizi didalamnya.

Usaha ini kami analisis dapat berjalan setelah hasil produksi kami dapat dikatakan layak dikonsumsi dalam waktu yang sudah ditentukan dan menjadi unggulan baik dari rasa, kualitas, dan kuantitasnya. Usaha ini juga menjadi aspirasi bagi para pebisnis lain yang ingin juga mengawali bisnisnya melalui program pengolahan makanan kering. Dan hasil dari kelayakan usaha ini adalah keuntungan yang bisa kami peroleh dari modal yang telah kami keluarkan.

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Proses Produksi

Dalam menjalankan usaha program kreatif mahasiswa kewirausahaan ini menjadi 3 tahap:

3.1.1 Persiapan dan pengolahan

Tahap persiapan meliputi persiapan perlengkapan dan bahan untuk membuat produk

a. Alat dan bahan yang digunakan

Alat untuk membuat keripik angka:

| Alat dan Bahan | Harga |
|-----------------------|---------------|
| Baskom Stainles 70 cm | Rp. 316.000 |
| Tindasan Perajang | Rp. 700.000 |
| Pisau | Rp. 150.000 |
| Ember Plastik | Rp. 175.000 |
| Food Dehydrator | Rp. 1.500.000 |
| Keranjang Bambu | Rp. 225.000 |
| Tampah 40 cm | Rp. 100.000 |
| Kantong Plastik | Rp. 75.000 |
| Serbet | Rp. 125.000 |
| Sarung Tangan Kain | Rp. 45.000 |
| Sarung Tangan Plastik | Rp. 45.000 |
| Blue Band 250gr | Rp. 90.000 |
| Nangka Muda | Rp. 200.000 |
| Garam | Rp. 25.000 |
| Coklat | Rp. 200.000 |
| Susu/Madu | Rp. 400.000 |
| Stapler/Staples | Rp. 125.000 |
| Air Galon | Rp. 200.000 |
| Gula Pasir | Rp. 450.000 |
| Melon | Rp. 125.000 |
| Balado | Rp. 200.000 |

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Biaya Benner, Promosi | Rp. 1.000.000 |
| Sewa Transportasi | Rp. 650.000 |
| Transportasi | Rp. 600.000 |
| Biaya Laporan dan Pengadaannya | Rp. 710.000 |
| Total | Rp. 9.431.000 |

b. Cara Kerja

Langkah-langkah pembuatan keripik nangka dengan berbagai varian adalah sebagai berikut :

1. Potong nangka menjadi irisan tipis sesuai keinginan.
2. Taburkan garam atau gula pada irisan nangka sesuai dengan resep atau selera.
3. Susun irisan nangka yang telah diberi garam atau gula pada rak food dehydrator dan atur suhu food dehydrator menjadi 60°C. Keringkan nangka dalam food dehydrator selama 6 jam atau sesuai dengan kekeringan yang diinginkan.
4. Setelah nangka kering, pisahkan sesuai variasi rasa yang telah dipilih seperti coklat, susu, madu, keju, balado, melon, pedas, dan asin. Berikan varian rasa pada masing-masing irisan nangka sesuai dengan resep atau petunjuk yang telah ditentukan.
5. Keringkan kembali nangka dengan varian rasa yang telah diberikan di food dehydrator selama 1 jam lagi untuk memastikan rasa dan tekstur yang optimal.
6. Setelah proses pengeringan tambahan selesai, siapkan kemasan yang sesuai untuk keripik nangka. Kemas keripik nangka dalam kemasan yang menarik dan sesuai dengan branding produk.
7. Setelah dikemas, keripik nangka siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Pastikan untuk menyimpan keripik nangka dalam kondisi yang tepat agar tetap segar dan berkualitas.

3.2 Output

3.2.1 Riset Harga Pasar

Menentukan pemilihan harga jual di pasar dengan melakukan riset harga sehingga dalam usaha mengetahui harga dari pesaing usaha ini dengan menentukan harga secara ekonomis mungkin.

3.2.2 Pemasaran Produsen

- a) Proses pemasaran produk meliputi:
- b) Melalui distributor
- c) Ke konsumen
- d) Brosur
- e) Pamflet
- f) Mulut ke mulut
- g) Pedagang yang di tuju

3.2.3 Analisis Biaya

- a) Penghitungan Harga pokok Penjualan

Jumlah Produksi dalam 5 bulan : 500 buah
Total Pengeluaran + kemasan produk : Rp 8.881.000 + 1.000.000
= Rp 9.431.000
Biaya Produksi per barang : Rp 9.431.000/500=Rp 18.800

- b) Penentuan harga jual

Harga jual per barang : 35.000
Target penjual perhari : 30 barang

- c) Perhitungan profit

Profit per barang : Rp 35.000 - Rp 18.800
= Rp 16.200
Rata rata profit per bulan : 500/5x Rp 16.200
= Rp 1.620.000.000
Profit per tahun : 12 X Rp 1.620.000
=Rp19.440.000

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Ringkasan anggaran biaya yang telah di rencanakan untuk proses modal awal untuk memulai usaha dibidang kuliner keripik nangka berbagai varian rasa. Sebagai berikut :

| No | Jenis Pengeluaran | Sumber Dana | Besaran Dana (RP) |
|---------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | Peralatan Penunjang | Belmawa | Rp 3.411.000 |
| | | Perguruan Tinggi | |
| | | Instansi Lain (jika ada) | |
| 2 | Bahan Habis Pakai | Belmawa | Rp. 2.060.000 |
| | | Perguruan Tinggi | |
| | | Instansi Lain (jika ada) | |
| 3 | Transportasi / Sewa Transportasi | Belmawa | Rp 1.250.000 |
| | | Perguruan Tinggi | |
| | | Instansi Lain (jika ada) | |
| 4 | Kemasan Produk Dan Biaya Lain-lain | Belmawa | Rp. 2.710.000 |
| | | Perguruan Tinggi | |
| | | Instansi Lain (jika ada) | |
| Jumlah | | | |
| | Rekap Sumber Dana | Belmawa | Rp. 9.431.000 |
| | | Perguruan Tinggi | |
| | | Instansi Lain (jika ada) | |
| | | Jumlah | Rp. 9.431.000 |

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan akan dimulai selama 5 bulan, jadwal waktu dan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

| No | Rencana Kegiatan | Bulan I | Bulan II | Bulan III | Bulan VI | Bulan V | Penanggung jawab |
|----|--------------------------------|---------|----------|-----------|----------|---------|--------------------------|
| 1 | Survey bahan baku | √ | | | | | Akbar R.A |
| 2 | Riset Harga pasar | √ | | | | | Akbar R.A |
| 3 | Pengumpulan bahan | | √ | | | | Pungki R |
| 4 | Persiapan dan pembuatan produk | | | √ | | | Shintia Dwi Puspita Sari |
| 5 | Perintisan jaringan pemasaran | | | | √ | | Valleryn Devita N |
| 6 | Penyusunan laporan | | | | | √ | Abigil Satria Rifana |

DAFTAR PUSTAKA

- Madani, T. A. (2023). Keripik Biji Nangka (Kribika) Bernilai Jual Tinggi. Amal Ilmiah. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 127-134.*
- Yuniarti, Y. L. (2020, November). Pkm Wirausaha Keripik Umbi Skala Rumah Tangga Di Desa Bontoa Kabupaten Maros. Vol. 5, No. 1, Pp. 156-159.*
- Leli Irjayanti, Budiman Budiman, Eka Prasetya Hati Baculu (2018). Analisis Kandungan Vitamin A Dan C Keripik Nangka. (N.D.). Produksi Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Tolitoli.*
- Muhammad Ihsan Said Ahmad, Dkk (2023) Pkm Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia "Bakples"*

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Biodata Ketua dan Anggota

Biodata Ketua

1. Nama Lengkap : Abigil Satria Rifana
2. Program Studi : S1 – Administrasi Publik
3. NIM : 212020100150
4. Alamat : Dsn Bendungan RT/03 RW/02 Ds Pesawahan -Porong -Sidoarjo
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Sidoarjo, 24 Desember 1998
6. E-Mail : Abigilsatria3@gmail.com
7. Nomer Telepon/HP : 081222321790
8. Riwayat Pendidikan :
 1. SDN Pesawahan. 2004-2010
 2. SMP Kemala Bhayangkari 7 Porong. 2010-2013
 3. SMA Negeri 1 Krembung. 2013-2016

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 proposal bisnis Keripik Nangka dengan berbagai varian rasa.

Sidoarjo, 30 Januari 2024

Pengusul,



[Abigil satria Rifana]

Lampiran 4. Biodata anggota 1

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Nama Lengkap | : Pungki Rokmahwati |
| 2. Program Studi | : S1 - Administrasi Publik |
| 3. NIM | : 222020100112 |
| 4. Alamat | : Dsn.Keto RT01/RW04 Ds.Tanjangrono Ngoro - Mojokerto |
| 5. Tempat dan Tanggal Lahir | : Mojokerto, 01 Juni 2003 |
| 6. E-Mail | : pungiokmahwati@gmail.com |
| 7. Nomer Telepon/HP | : 087854944238 |
| 8. Riwayat Pendidikan | : 1. SDN Tangjaronro 1 angkatan 2015 2. SMP Islam Krembung angkatan 2018 3. SMK Islam Krembung angkatan 2021 jurusan OTKP (Otomatisasi Tata Kelola Perkantoran) |

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 proposal bisnis Keripik Nangka dengan berbagai varian rasa.

Sidoarjo, 30 Januari 2024

Pengusul,



Tanda tangan
(Pungki Rokmahwati)

Lampiran 4. Biodata anggota 2

1. Nama Lengkap : VALLERYN DEVITA NEYSHA
2. Program Studi : SI – MANAJEMEN
3. NIM : 232010200085
4. Alamat : puri indah hh – 24 sungon , suko sidoarjo
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Ngawi, 12 Desember 2004
6. E-Mail : neyshavalleryn@gmail.com
7. Nomer Telepon/HP : 08113282004
8. Riwayat Pendidikan :
 1. SDN Suko 2 angkatan 2016
 2. SMP Muhammadiyah 10 angkatan 2020
 3. SMA Islam as – sakinah angkatan 2023

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 proposal bisnis Keripik Nangka dengan berbagai varian rasa.

Sidoarjo, 30 Januari 2024

Pengusul,



[valleryn devita neysha]

Lampiran 4. Biodata anggota 3

1. Nama Lengkap : Shintia Dwi Puspita Sari
2. Program Studi : S1- Pendidikan Guru Sekolah Dasar
3. NIM : 228620600131
4. Alamat : Jl. Yos Sudarso RT 08/RW 03 Gedang-Porong
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Sidoarjo, 04 Maret 2002
6. E-Mail : shintiadwips4@gmail.com
7. Nomor Telepon/HP : 089691727744
8. Riwayat Pendidikan : 1. SDN Gedang 2 angkatan 2009-2015
2. SMPN 3 Porong angkatan 2015-2018
3. SMA Walisongo Gempol Pasuruan angkatan 2018-2021 Jurusan IPA

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal Bisnis Keripik Nangka berbagai varian rasa.

Sidoarjo, 30 januari 2024

Pengusul



Tanda tangan

(Shintia Dwi Puspita Sari)

Lampiran 4 biodata anggota 4

1. Nama Lengkap : Akbar Rayhan Hasfi
2. Program Studi : S1 – Teknik Elektro
3. NIM : 211020100040
4. Alamat : Griya asri Kalitengah 1G-02 Sidoarjo
5. Tempat dan Tanggal Lahir : Sidoarjo, 20-03-2003
6. E-Mail : akbarhasfi020@gmail.com
7. Nomer Telepon/HP : 085156894702
8. Riwayat Pendidikan :
 1. SDN Kalitengah 1 2009-2015
 2. SMP hang Tuah 5 2015-2018
 3. SMA Muhammadiyah 3 Tulangan 2018-2021

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 proposal bisnis Keripik Nangka dengan berbagai varian rasa.

Sidoarjo, 30 Januari 2024

Pengusul,



[Akbar Rayhan Hasfi]

Biodata Dosen Pendamping

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|---|
| 1 | Nama Lengkap | Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP. |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Teknologi Pangan |
| 4 | NIP/NIDN | 18149/0716089003 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Sidoarjo, 16 Agustus 1990 |
| 6 | Alamat E-mail | rahmah1608@gmail.com / rahmautami@umsida.ac.id |
| 7 | Nomor Telepon/ HP | 081217138193 |

B. Riwayat Pendidikan

| | S1 | S2 | S3 |
|-----------------------|---|--|----|
| Nama Perguruan Tinggi | Universitas Brawijaya Malang | Universitas Brawijaya Malang | - |
| Bidang Ilmu | Teknologi Hasil Pertanian | Teknologi Hasil Pertanian | - |
| Tahun Masuk-Lulus | 2009-2013 | 2014-2017 | - |
| Judul Skripsi/ Thesis | Optimalisasi proses pembuatan lempeng buah lindur (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>) sebagai alternatif pangan masyarakat pesisir | Heterologous expression and characterization of cellulase A7 cloned from a rumen fungus <i>Orpinomyces sp.Y102</i> | - |
| Nama Pembimbing | Prof. Dr. Ir. Simon Bambang Widjanarko., M.App.Sc | - Hsueh-Ling Cheng - Yunianta | - |

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT Pendidikan/Pengajaran

| No | Nama Mata Kuliah | Wajib/Pilihan | SKS |
|----|---------------------------------|---------------|-------|
| 1 | Kimia Anorganik dan Analitik | Wajib | 3 SKS |
| 2 | Kimia Organik | Wajib | 3 SKS |
| 3 | Biokimia Pangan | Wajib | 3 SKS |
| 4 | Satuan Operasi | Wajib | 2 SKS |
| 5 | Teknologi Polisakarida dan Gula | Pilihan | 3 SKS |

| | | | |
|----|--|-------|-------|
| 6 | Praktikum Teknologi Proses Pengolahan | Wajib | 2 SKS |
| 7 | Sistem Manajemen dan Pengendalian Mutu | Wajib | 3 SKS |
| 8 | Regulasi Pangan | Wajib | 2 SKS |
| 9 | Praktikum Biokimia Pangan | Wajib | 1 SKS |
| 10 | Evaluasi Gizi dan Pengolahan | Wajib | 2 sks |

D. Penelitian

| No | Judul Penelitian | Penyandang Dana | Tahun |
|----|---|-----------------|-------|
| 1 | Pemanfaatan limbah kulit nanas (Ananas comosus) sebagai minuman probiotik kombucha | Internal UMSIDA | 2023 |
| 2 | Kadar Antioksidan Moringa Oleifera Dalam Olahan Makanan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita | Internal UMSIDA | 2023 |

E. Pengabdian kepada Masyarakat

| No | Judul Pengabdian Kepada Masyarakat | Penyandang Dana | Tahun |
|----|---|-------------------------|-------|
| 1 | DPL KKN-T Desa Prasung dan Desa Kemiri | UMSIDA | 2019 |
| 2 | Pendampingan Olahan Makanan dan Minuman pada Kelompok Usaha Perempuan Mandiri (KURMA) | Dinas Koperasi Sidoarjo | 2022 |
| 3 | Pelatihan Pembuatan Dodol Rumput Laut Aneka Rasa Buah Buahan Sirna Demato Dusun Tlocor Kedung Pandan Jabon Sidoarjo | UMSIDA | 2023 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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-RE.

Sidoarjo, 24 Januari 2024
Dosen Pendamping



Rahmah Utami Budiandari
NIK: 220656

Lampiran 2 : Justifikasi Anggaran Kegiatan

A. Biaya peralatan penunjang

| No | Nama Barang | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Total harga |
|-------------------------|------------------------|---|-----------|-------------------|---------------------|
| 1 | Baskom stainless 70 cm | Tempat bahan | 2 buah | Rp 158.000 | Rp 316.000 |
| 2 | Tindasan Perajang | Tindasan untuk merajang bahan | 1 buah | Rp 700.000 | Rp 700.000 |
| 3 | Pisau | Untuk mengiris bahan | 5 buah | Rp 30.000 | Rp 150.000 |
| 4 | Ember Plastik | Untuk mencuci bahan | 5 buah | Rp 35.000 | Rp 175.000 |
| 5 | Food Dehydrator | Untuk mengeringkan/menggurihkan nangka | 1 buah | Rp 1.500.000 | Rp1.500.000 |
| 6 | Keranjang Bambu | Tempat menaruh garam,gula | 5 buah | Rp 45.000 | Rp 225.000 |
| 7 | Tampah 40 cm | Untuk menjemur bahan | 5 buah | Rp 20.000 | Rp 100.000 |
| 8 | Kantong Plastik | Dijadikan tempat sampah bekas pembuatan keripik | 5 buah | Rp 15.000 | Rp 75.000 |
| 9 | Serbet | Untuk lap lap alat masak | 5 unit | Rp 25.000 | Rp 125.000 |
| 10 | Sarung Tangan Kain | Untuk dipakai saat masak | 3 unit | Rp 25.000 | Rp 45.000 |
| Jumlah Sub total | | | | | Rp 3.411.000 |

B. Biaya bahan habis pakai

| No | Nama Barang | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Total Harga |
|----|-----------------------|--------------------------|------------|-------------------|-------------|
| 1 | Susu/Madu | Campuran selai | 20 buah | Rp 20.000 | Rp 400.000 |
| 2 | Gula pasir | Campuran selai | 30 kg | Rp 18.000 | Rp 450.000 |
| 3 | Bleu band 250 gram | Campuran selai | 5 bungkus | Rp 18.000 | Rp 90.000 |
| 4 | Garam | Untuk bumbu | 10 bungkus | Rp 2.500 | Rp 25.000 |
| 5 | Coklat | Campuran selai | 10 bungkus | Rp 20.000 | Rp 200.000 |
| 6 | Melon | Campuran selai | 5 bungkus | Rp 25.000 | Rp 125.000 |
| 7 | Balado | Campuran selai | 10 bungkus | Rp 25.000 | Rp 200.000 |
| 8 | Sarung tangan plastik | Biar tangan tetap steril | 3 unit | Rp 15.000 | Rp 45.000 |

| | | | | | |
|-------------------------|-------------|---------------------|---------|-----------|---------------------|
| 9 | Straples | Menstraples plastik | 5 unit | Rp 25.000 | Rp 125.000 |
| 10 | Nangka muda | Bahan utama keripik | 10 buah | Rp 20.000 | Rp 200.000 |
| 11 | Air galon | Campuran adonan | 5 galon | Rp 20.000 | Rp 200.000 |
| Sub jumlah total | | | | | Rp 2.060.000 |

C. Biaya perjalanan

| No | Kegiatan | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Biaya |
|------------------|-------------------|---|-----------|---------------------|
| 1 | Transportasi | Membeli bahan baku selama 5 bulan | 5 orang | Rp 650.000 |
| 2 | Sewa Transportasi | Untuk mengangkut bahan dan untuk mempromosikan produk | 5 orang | Rp 600.000 |
| Sub total | | | | Rp 1.250.000 |

D. Biaya lain-lain

| No | Kegiatan | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Biaya |
|---------------------------|--------------------------------|---|-----------|---------------------|
| 1 | Biaya benner, promosi | Untuk mempromosikan produk / kemasan produk | - | Rp 1.000.000 |
| 2 | Biaya laporan dan pengadaannya | Membuat laporan | - | Rp 710.000 |
| Sub total kegiatan | | | | Rp 1.710.000 |

Lampiran 3 : Susunan Tim Pengusul dan Pembagian Tugas

| No | Nama / NIM | Progam Studi | Bidang Studi | Alokasi Waktu | Uraian Tugas |
|-----------|---|---|------------------------------------|----------------------|--|
| 1 | Abigil S.R/ 212020100150 | S1 – Admintrasi Publik | FBHIS | 45 jam / Minggu | Penanggung Jawab Pengadaan Alat dan Bahan, Penjualan Produk dan Membuat Laporan |
| 2 | Pungki R/ 222020100112 | S1 – Administrasi Publik | FBHIS | 35 jam / Minggu | Penanggung Jawab Pengadaan Alat dan Bahan, Penjualan Produk dan Membuat Laporan |
| 3 | Shintia Dwi Puspita/ 228620600131 | S1 – Pendidikan Guru Sekolah Dasar | Keguruan dan Ilmu Pendidikan | 35 jam / Minggu | Penanggung Jawab Pengadaan Alat dan Bahan, Penjualan Produk dan Membuat Laporan |
| 4 | Valleryn Devita/ 232010200085 | S1 - Manajemen | Ekonomi | 35 jam / Minggu | Penanggung Jawab Pengadaan Alat dan Bahan, Penjualan Produk dan Membuat Laporan |
| 5 | Akbar R.S/ 211020100040 | S1 – Teknik Elektro | TEKNIK | 35 jam / Minggu | Penanggung Jawab Pengadaan Alat dan Bahan, Penjualan Produk dan Membuat Laporan |

Lampiran 4.



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

KAMPUS 1 Jl. Mojopahit 666-B, Telp. 031-8945444, Faks.031-8949333 Sidoarjo - 61215

KAMPUS 2 Jl. Raya Gelam 250, Candi, Telp. 031-8921938 Sidoarjo - 61217

KAMPUS 3 Jl. Raya Rame Pilang 4 Wonoayu, Telp. 031-8962733 Faks. 031-8962740 Sidoarjo - 61261

website : www.umsida.ac.id

e-mail : umsida@umsida.ac.id



Surat Pernyataan Ketua Tim Pengusul

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Abigil Satria Rifana
NIM : 212020100150
Program Studi : S1 – Administrasi Publik
Fakultas : FBIHS

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul “ Inovasi Keripik Nangka Gurih Sebagai Cemilan Gen-Z “ yang diusulkan pada tahun anggaran 2024 adalah asli karya kami dan belum di biyai sama sekali oleh PT ataupun lembaga lainnya.

Dan bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini. Saya sanggup menerima sanksi dan denda untuk dikembalikan ke khas negara

Demikin surat pernyataan yang saya buat dengan sebenar-benarnya, sekian dan terima kasih

Sidoarjo, 4 Februari 2024

Abigil Satria Rifana