**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**BIDANG KEWIRAUSAHAAN (PKM-KEWIRAUSAHAAN)**

****

**ROTI “NASI PADANG” SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN DISPEPSIA DIKALANGAN MAHASISWA**

**OLEH:**

**M.ALFATHI SURYA (2014370517)**

1. **LOLA AMALIA (2014370081)**
2. **LOLI AMELIA (2014370082)**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI MEDAN**

**2023**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wata’ala, Tuhan semesta alam yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya yang tak terhingga, sehingga kami dapat menyelesaikan proposal ini tepat pada waktunya. Adapun tujuan penulisan proposal ini adalah untuk memenuhi persyaratan pengajuan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM-PM). Kami berharap proposal ini dapat memberikan manfaat serta suatu dampak positif bagi kita semua. Dalam penyusunan proposal ini, kami menyadari telah melibatkan beberapa pihak turut serta berpartisipasi baik langsung maupun tidak langsung. Partisipasi yang membawa andil dalam penulisan ini berupa bimbingan, motivasi maupun materi yang tiada ternilai harganya bagi kami. Maka dari itu kami mengucapkan terima kasih atas segala partisipasinya yang telah membantu kami dalam menyusun proposal ini. Terima kasih juga kepada bapak agung Purnomo sidik,s.kom.,m.kom. selaku dosen pembimbing PKM-PM yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal ini. Proposal ini memang jauh dari sempurna, maka kami mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi perbaikan arah yang lebih baik. Semoga makalah ini dapat membuka cakrawala yang lebih luas bagi pembaca serta menambah pengetahuan dan semoga dapat bermanfaat untuk kita semua.

Medan, 21 juli 2023 medan, 21 juli 2023 Medan, 21 juli 2023

Loli amelia Lola amalia m.alfathi surya

# DAFTAR ISI

Pengesahan Usulan PKM-Kewirausahaan i

[Kata Pengantar… iii](#_TOC_250011)

[Daftar Isi iv](#_TOC_250010)

BAB 1. PENDAHULUAN

* 1. [Latar Belakang 1](#_TOC_250009)
  2. [Rumusan Masalah 2](#_TOC_250008)
  3. [Tujuan 2](#_TOC_250007)
  4. [Luaran Yang Diharapkan 2](#_TOC_250006)
  5. [Kegunaan 2](#_TOC_250005)

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

[2.1 Prospek Roti ‟‟Nasi Padang‟‟ 3](#_TOC_250004)

BAB 3. METODOLOGI PENDEKATAN 4

BAB 4. PELAKSANAAN PROGRAM

* 1. Waktu Pelaksanaan… 5
  2. Tahap Pelaksanaan… 5
  3. [Instrumen Pelaksanaan… 5](#_TOC_250003)
  4. [Rekapitulasi Pelaksanaan dan Realisasi Biaya 6](#_TOC_250002)

BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN 9

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN 10

[DAFTAR PUSTAKA 11](#_TOC_250001)

[LAMPIRAN 12](#_TOC_250000)

**BAB I. PENDAHULUAN**

# Latar Belakang

Mahasiswa sebagai bagian dari masyarakat Indonesia dan khususnya sebagai generasi penerus bangsa tidak luput dari aktivitas yang tinggi. Oleh sebab itu, mahasiswa diharapkan memiliki perilaku hidup sehat. Aktivitas yang padat serta kehidupan sosial pada mahasiswa ini sangat mempengaruhi perilaku hidup sehatnya, khususnya pada pola makannya sehari-hari. Namun, realitanya banyak mahasiswa yang kerap kali kurang memerhatikan kesehatannya. Pola makan yang tidak teratur seperti seringnya melupakan sarapan adalah bukti nyata kurangnya perhatian mahasiswa terhadap kesehatannya sendiri.

Kondisi tersebut dapat memicu berbagai penyakit yang salah satunya ialah *dispepsia*. *Dispepsia* atau yang lebih umum dikenal dengan penyakit maag merupakan penyakit yang menyerang lambung dikarenakan kelebihan kadar asam lambung hingga menyebabkan sakit, mulas dan perih pada perut serta perasaan terbakar pada ulu hati. Penyebab penyakit *dispepsia* bukan hanya dari pola makan yang tidak teratur tetapi juga dari jenis makanan yang kurang diperhatikan serta kondisi stres yang tinggi juga menjadi pemicu timbulnya penyakit ini (Khasanah 2012). Penderita *dispepsia* ini biasanya datang dengan keluhan lain seperti rasa mual bahkan sampai muntah. Selain itu bisa juga timbul keluhan-keluhan lain seperti kembung cepat kenyang, nafsu makan yang berkurang, dan sering sendawa (Rehan 2000).

Melihat dari realita tersebut, kami mahasiswa Institut Pertanian Bogor mengusulkan produk baru berupa roti “nasi padang” yang memiliki kandungan mendekati setara dengan sebungkus nasi padang namun dengan harga yang lebih murah. Ukuran serta bentuk roti „nasi padang‟ yang praktis namun dengan kandungan gizi yang hampir setara dengan nasi padang, membuat mahasiswa yang sibuk dengan rutinitas pagi dapat sarapan dengan mudah dan sehat. Harga roti „nasi padang‟ yang terjangkau juga sesuai dengan *budget* mahasiswa yang terbatas. Penyakit dispepsia yang banyak terjadi dikalangan mahasiswa dapat dikurangi dengan sarapan yang sehat dan rutin.

# Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut:

* + 1. Bagaimana pembuatan roti “nasi padang”?
    2. Sejauh mana keuntungan masyarakat bila mengkonsumsi produk tersebut?
    3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut di pasaran?

# Tujuan

Tujuan dari program ini, yaitu:

* + 1. Mempermudah masyarakat luas terutama mahasiswa dalam memperoleh sarapan praktis dengan kandungan gizi yang cukup.
    2. Mencegah semakin banyaknya mahasiswa yang menderita penyakit

*dispepsia*.

* + 1. Mengembangkan usaha mandiri yang mampu membuka peluang kerja dan meningkatkan perekonomian Negara.
    2. Menjadikan program ini sebagai bidang kewirausahaan yang akan terus digeluti dimasa yang akan datang.

# Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan pada program ini adalah :

* + 1. Produk yang dibuat dapat diterima oleh masyarakat luas.
    2. Terciptanya peluang usaha mandiri yang bergerak disektor home industri.

# Kegunaan

Adapun kegunaan program yang dimaksud adalah :

* + 1. Produk ini dapat mengatasi permasalahan masyarakat luas terutama mahasiswa dalam pemenuhan kebutuhan energi.
    2. Memberi wawasan dan kesempatan bagi masyarakat untuk berwirausaha sendiri walaupun dengan modal yang terbatas.

# BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

# 2.1. Prospek Roti “nasi padang”

Kondisi umum masyarakat Indonesia terutama kalangan mahasiswa ini sangat rentan sekali terhadap penyakit *dispepsia* atau maag. Penyakit ini disebabkan oleh berbagi faktor yang beberapa diantaranya adalah pola makan yang tidak teratur, jenis makanan yang dimakan, dan tingkat stres. Tidak bisa dipungkiri lagi jika mahasiswa kerap kali meninggalkan sarapan pagi. Padahal sarapan pagi memberikan banyak manfaat yang tidak bisa didapatkan dari makan-makan selanjutnya misalnya makan siang dan makan malam. Manfaat sarapan pagi bagi mahasiswa ialah untuk mencukupi kebutuhan energi yang biasanya paling besar dibutuhkan di pagi hari. Jika kebutuhan energi tersebut tidak terpenuhi maka bukan tidak mungkin akan terserang berbagai macam penyakit yang salah satunya adalah maag.

Faktor yang menyebabkan mahasiswa sering melewatkan sarapan pagi diantaranya adalah kesulitan dalam menjangkau rumah makan atau warung makan yang menyediakan makanan berat. Jarang sekali ada rumah makan sekitar kampus yang buka di pagi hari. Sekali pun ada, makanan yang disediakan kurang bergizi dan harga yang ditawarkan juga terhitung mahal. Dengan melihat kondisi seperti itu dapat disimpulkan bahwa mahasiswa membutuhkan makanan siap saji yang praktis dan memiliki kandungan gizi yang cukup untuk mengawali aktivitas di pagi hari.

Roti “nasi padang” merupakan solusi yang tepat untuk memecahkan permasalahan tersebut, karena dengan kandungan gizi yang cukup dan harga yang terjangkau serta ketersediaan produk yang tersedia mulai dari pagi hari. Produk ini berupa roti yang memiliki rasa dan kandungan yang menyerupai makanan- makanan yang terdapat di rumah makan padang. Roti ini memiliki berbagai varian rasa. Rasa yang ditawarkan tentunya berupa rasa-rasa yang familiar di rumah makan padang, seperti rendang, cincang, ayam-pop, ayam balado dan masih banyak lagi. Untuk permulaan kami sepakat untuk mempromosikan roti “nasi padang” ini dari rasa yang tersohor yaitu rendang.

# BAB III. METODE PENDEKATAN

Tahap pendekatan untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang telah disebutkan dibagi dalam dua tahap, yaitu:

# Kegiatan Tahap I: Pembuatan Roti “Nasi Padang”

Roti pada produk roti “nasi padang” pada awalnya akan dibuat sendiri dengan menggunakan mesin pembuat roti. Namun karena kurangnya modal dan sulitnya mencari tempat untuk pembuatan roti, dipilih alternatif menggunakan roti tawar yang dibeli di pasaran. Rendang dipilih sebagai isi untuk prodak roti “nasi padang”. Pembuatan isi dimulai dari pencucian bahan-bahan, penumisan bumbu, dan pematangan rendang ayam. Roti tawar kemudian diisi dengan rendang ayam,d ipanggang dengan menggunakan *sandwich toaster*, dan kemudian dikemas. Roti “nasi padang” dibuat setiap dini hari sebelum dijual.

Diagram alir pembuatan roti “nasi padang” dipaparkan di bawah ini:



Bahan-bahan rendang

untuk isi roti dicuci

Bumbu rendang

ditumis

Roti yang telah diisi

di panggang dengan

*sandwich toaster*

Roti diisi dengan

rendang

Air dan ayam

ditambahkan, dimasak hingga matang

Roti “nasi

padang” dikemas

Roti “nasi padang”

dipasarkan

# Kegiatan Tahap II: Pemasaran

Proses produksi telah dilakukan sebanyak 11 kali dengan 1 kali sebagai pengenalan produk dan 10 kali pemasaran. Pemasaran dilakukan di sekitar

kampus USU. Kegiatan ini dilakukan secara personal ke mahasiswa dan masyarakat pada jam 7-11 pagi.

# BAB IV. PELAKSANAAN PROGRAM

* 1. **Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Usaha akan mulai dijalankan di sekitar kampus. Produk akan ditawarkan secara “*door to door*” di sekitar kampus. Kami juga akan bekerja sama dengan beberapa unit kegiatan mahasiswa dalam memasarkan produk kami untuk kepentingan dana dan usaha unit kegiatan mahasiswa tersebut.

# Tahapan Pelaksanaan

Usaha akan dilakukan di pagi hari, sekitar pukul 07.30 sampai 11.00 mengingat tujuan dari produk untuk memudahkan mahasiswa dalam mendapatkan sarapan sehat dengan kandungan gizi yang cukup. Proses produksi akan dilakukan dirumah penulis di kawasan Sindang Barang. Kapasitas produksi dalam satu hari pada bulan pertama yaitu 50 buah, lalu akan meningkat seiring dengan keuntungan yang kami dapat. Di akhir pekan kapasitas produksi akan dilebihkan hingga mencapai 75 buah dan akan meningkat seiring keuntungan yang kami dapat.

# Instrumen Pelaksanaan

Usaha Pembuatan Roti “nasi padang” sebagai Upaya Pencegahan *Dispepsia* di Kalangan Mahasiswa dijelaskan sebagai berikut. Penyiapan alat dan bahan dilaksanakan oleh anggota pelaksana PKMK. Kegiatan PKMK dilaksanakan dengan melakukan kegiatan penyiapan alat dan bahan pembuatan roti “nasi padang” penyiapan alat dan bahan dilakukan dengan pembelian disupermarket. Untuk keperluan promosi digunakan instrumen berupa poster dan jejaring sosial. Adapun instrumen untuk pembuatan roti “nasi padang” dimulai dari tanggal 24 maret 2014 pembuatan dilakukan dikontrakan sendiridan pembuatan dilakukan dengan anggota. Sedangkan instrumen untuk penjualan

dilakukan bersama-sama di daerah kampus .penjualan dilakukan secara langsung kepada pembeli dan harga 1 buah roti Rp.3000.

# Rekapitulasi Pelaksanaan dan Realisasi Biaya

## Investasi Awal

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Baskom 4 buah @ Rp 20.000,00 | Rp | 80.000 |
| Penggorengan diameter 46cm 1 buah @ Rp 50.000 | Rp | 50.000 |
| Spatula 1 buah @ Rp 15.000 | Rp | 15.000 |
| Panci kukusan diameter 24cm 1 buah @ Rp 120.000 | Rp | 120.000 |
| Kompor gas 2 tungku 1 buah @ Rp 350.000 | Rp | 90.000 |
| Pisau 2 buah @ Rp 10.000 | Rp | 20.000 |
| Blender 1 buah @ Rp 300.000 | Rp | 300.000 |
| Kain lap 2 buah @ Rp 5.000 | Rp | 10.000 |
| Tabung gas elpiji 1 buah @ Rp 85.000 | Rp | 85.000+ |
| Jumlah investasi awal | Rp | 770.000 |

***Penyusutan Aktiva per tahun***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Aktiva | Umur Ekonomis  (Tahun) | Penyusutan per tahun |
| 1 | Baskom | 2 | Rp 3.300 |
| 2 | Penggorengan | 2 | Rp 2.000 |
| 3 | Spatula | 2 | Rp 625 |
| 4 | Panci kukusan | 2 | Rp 5.000 |
| 5 | Kompor gas | 5 | Rp 1.500 |
| 6 | Pisau | 2 | Rp 800 |
| 7 | Blender | 3 | Rp 8.300 |
| 8 | Kain/lap | 1 | Rp 8.000 |
| 9 | Tabung gas elpiji | 1 | Rp 7.000 |
|  | **Jumlah Penyusutan per tahun** |  | **Rp 36.525** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Biaya Produksi*** |  | |
| Roti tawar 38 bungkus @Rp 18.000 | Rp | 684.000 |
| Daging ayam 11 ekor @Rp 30.000 | Rp | 330.000 |
| Minyak goreng 1lt @Rp 30.000 | Rp | 30.000 |
| Garam halus 1 bungkus @2.000 | Rp | 2.000 |
| Gula Pasir ¼ Kg | Rp | 4.000 |
| Bawang merah 1 Kg @Rp 20.000 | Rp | 20.000 |
| Bawang putih 1 Kg @Rp 28.000 | Rp | 28.000 |
| Bumbu rendang | Rp | 50.000 |
| Gas 3kg @Rp 18.000 | Rp | 18.000+ |
| * Jumlah biaya produksi | Rp | 1.166.000 |
| ***Biaya Operasional*** |  |  |
| Transportasi 2 orang 11 kali @Rp 25.000 | Rp | 550.000 |
| Listrik | Rp | 100.000 |
| Penyusutan | Rp | 36.525 |
| * Jumlah biaya operasional | Rp | 686.525 |

## Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi = 795 bungkus roti

Terjual = 759 bungkus roti

Harga 1 buah roti = Rp 3.000

Harga roti ”nasi padang” yang ditawarkan adalah Rp 3.000 per buah Hasil penjualan = 759 x 3.000

= Rp 2.277.000

Biaya produksi = Rp 1.166.000

Biaya operasional = Rp 686.525

## Analisis Kelayakan Usaha

Keuntungan = Pendapatan – (total biaya produksi + total biaya oprasional)

= Rp 2.277.000 – Rp 1.852.525

= Rp 424.475

## Analisis R/C (Revenue/Cost)

R/C = pendapatan (revenue) / (total biaya produksi + operasional)

= Rp 2.277.000 / Rp 1.852.525

= 1,23

# BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Keberadaan roti “nasi padang” di sekitar kampus sedikit banyak dapat membantu mahasiswa yang belum sempat sarapan di pagi hari. Mahasiswa cenderung senang dengan keberadaan roti “nasi padang” ini. Di samping harganya yang murah yaitu Rp 3.000 roti ini juga dinilai mengenyangkan oleh mahasiswa.

Rencana awal produksi roti “nasi padang” ini mengagendakan untuk membuat roti sendiri. Namun, dengan berbagai kendala seperti mahalnya harga mesin dan bahan baku kami mempertimbangkan untuk membeli roti tawar langsung. Roti tawar dibeli dengan harga Rp 18.000 per bungkus dengan isi 20 sampai 22 lembar roti. Sementara itu, jika kami membuat roti sendiri, harga tersebut masih jauh diatas biaya produksi. Asumsi biayanya sekitar Rp 20.000 per 20 lembar roti. Berdasarkan hasil tersebut kami memutuskan untuk membeli roti tawar.

Produksi roti “nasi padang” telah dilakukan sebanyak sebelas kali. Pertama untuk promosi dan kedua sampai kesebelas untuk penjualan. Pemasaran produk yang pertama tanggal 24 Maret 2014 di kampus IPB Dramaga terjual 60 bungkus, yang kedua pada tanggal 29 Maret 2014 di GWW dan Gymnasium IPB terjual 75 bungkus dan yang ketiga tanggal 11 April di lapangan rektorat IPB dilakukan penjualan yang memanfaatkan event aerobik TPB, terjual 68 bungkus dari 70 bungkus yang diproduksi, ke empat pada tanggal 14 April terjual 38 bungkus. Pada 19 dan 27 april 2014 terjual 80 dan 65 bungkus dengan keuntungan

Rp 100.000. Pada tanggal 3 Mei 2014 dilakukan penjualan sejumlah 80 bungkus dan memperoleh laba Rp. 60.000. Selanjutnya penjualan dilakukan pada tanggal 18, 25 mei dan 1 Juni 2014 dilakukan di lingkungan kampus yang terjual total 293 bungkus dan dengan keuntungan Rp 250.000. Jadi pendapatan yang diperoleh dari penjualan selama sepuluh kali dengan total 761 bungkus roti terjual mendapat laba kotor sebesar Rp 621.000. Salah satu cara promosi dilakukan melalui jejaring sosial twitter (@rotinasipadang). Agar lebih menarik dan rapih, roti “nasi padang” dikemas dan diberikan logo yang berisi informasi kontak di dalamnya.

Berdasarkan perhitungan analisis, modal usaha ini akan terlunasi sebesar 84,36 % setiap tahun. Hal ini menunjukkan investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan memperoleh profit untuk menunjang usaha. Sehingga usaha pembuatan roti nasi padang berpeluang bagi kalangan mahasiswa untuk meciptakan keterampilan berwirausaha yang berorientasi pada profit.

Progres penjualan yang diperoleh memunculkan rencana tahap berikutnya dalam pengembangan usaha yaitu, Membuat stand roti “nasi padang” di sekitar kampus IPB dengan mebuat stand penjualan menjadi lebih terpusat pada satu tempat agar pembeli dapat lebih mudah mengakses pembelian roti “nasi padang”. Menjalankan kerjasama dengan pengelola kantin RSUD Ciawi kerjasama ini diharapkan dapat memperluas daerah penjualan roti “nasi padang” ini. Menerima

pesanan untuk acara seminar, rapat, dan lain-lain. Membuat blog dan iklan di youtube untuk memperluas promosi produk roti “nasi padang”, semakin luas daya jual maka semakin tinggi tingkat penjualan dan pendapatan pada produk roti “nasi padang”. Menganalisis kandungan gizi agar konsumen mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari mengonsumsi produk ini.

# BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Roti “nasi padang” merupakan terobosan baru makanan ala padang dalam bentuk roti Roti “nasi padang” yang diharapkan dapat memudahkan masyarakat khususnnya mahasiswa untuk memperoleh sarapan sehat dan murah agar terhidar dari penyakit maag. Adanya Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) Roti “nasi padang” dapat membuka peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat umum. Roti “nasi padang” merupakan roti yang mengandung rasa khas makanan padang salahsatunya adalah rendang.

Dalam pasar lingkup kampus Institut Pertanian Bogor dan sekitar daerah produksi, memperoleh hasil penjualan yang telah mencapai 761 roti dalam jangka waktu 4 bulan, yang artinya Roti “nasi padang” ini layak untuk bersaing dengan produk-produk pangan lain di pasaran.

Pada periode berikutnya, disarankan Roti “nasi padang” dapat mengembangkan kegiatan bisnisnya secara kontinu dan menambah varian rasa sehingga Roti “nasi padang” dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainya dan mampu meraih pangsa pasar yang telah ada.

# Daftar Pustaka

Khasanah, Nur. 2012. *WaspadaiBeragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Yogyakarta : Laksana.

Rehan. 2009. *Penyakit Maag*. <http://techniquestips.com/makanan-sehat/>. (diakses tanggal 15 September 2013).

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Nama Lengkap | M.Alfathi Surya |
| 2 Jenis Kelamin | Pria |
| 3 Program Studi | Sistem Komputer |
| 4 NPM | 2014370517 |
| 5 Tempat dan Tanggal Lahir | Binjai,01 Januari 2002 |
| 6. Alamat Email | Alfathi.surya@gmail.com |
| 7 Nomor Telepon/HP | 085213468273 |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Nama Lengkap | Loli amelia |
| 2 Jenis Kelamin | wanita |
| 3 Program Studi | Sistem Komputer |
| 4 NPM | 2014370082 |
| 5 Tempat dan Tanggal Lahir | Medan,27 juni 2002 |
| 6. Alamat Email | Amelialoli275@gmail.com |
| 7 Nomor Telepon/HP | 081374146699 |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Nama Lengkap | Lola amalia |
| 2 Jenis Kelamin | Wanita |
| 3 Program Studi | Sistem Komputer |
| 4 NPM | 2014370081 |
| 5 Tempat dan Tanggal Lahir | Medan,27 juni 2002 |
| 6. Alamat Email | [Lolaamalia377@gmail.com](mailto:Lolaamalia377@gmail.com) |
| 7 Nomor Telepon/HP | 081263402049 |

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikut

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Kegiatan | Status dalam Kegiatan | Waktu dan Tempat |
| 1 | - | - | - |
| 2 | - | - | - |

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.

Medan, 21 juli 2023 medan, 21 juli 2023 Medan, 21 juli 2023

Loli amelia Lola amalia m.alfathi surya

**Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama /NIM | Program Studi | Bidang Ilmu | Alokasi Waktu (jam/minggu) | Uraian Tugas |  |
| 1 | m.alfathi surya 2014370517 | SISTEM KOMPUTER | KOMPUTER | 9-1 SIANG | MEMBUAT WEB PROFIL |  |
| 2. | LOLI AMELIA 2014370082 | SISTEM KOMPUTER | KOMPUTER | 9-1 SIANG | MEMBUAT LAPORAN DAN PROPOSAL |  |
| 3. | LOLA AMALIA 2014370081 | SISTEM KOMPUTER | KOMPUTER | 9-1 SIANG | MEMBUAT LAPORAN DAN PROPOSAL |  |

Lampiran 3. Biodata Dosen Pembimbing

1. Identitas Diri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap (dengan gelar) |  |
| 2 | Jenis Kelamin |  |
| 3 | Program Studi |  |
| 4 | NIP/NIDN |  |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir |  |
| 6 | Alamat Email |  |
| 7 | Nomor Telepon/HP |  |

1. Riwayat Pendidikan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | Jenjang | Bidang Ilmu | Institusi | Tahun Lulus |
| **1** | **Serjana (S1)** |  |  |  |
| **2** | Magister (S2) |  |  |  |
| **3** | Doktor (S3) |  |  |  |

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

Medan,21 juli 2023

DOSEN PEMBIMBING

Agung purnomo sidik,S.KOM.,M.KOM

1. Nama Lengkap (dengan gelar)

|  |
| --- |
|  |
| 1. Jenis Kelamin Laki-laki / Perempuan 3 2. Program Studi 3. NIP/NIDN 4. Tempat dan Tanggal Lahir 5. Alamat Email 6. Nomor Telepon/HP |

B. Riwayat Pendidikan No Jenjang Bidang Ilmu Institusi Tahun Lulus 1 Sarjana (S1) 2 Magister (S2) 3 Doktor (S3) C. Rekam Jejak Tri Dharma PT (dalam 5 tahun terakhir) Pendidikan/Pengajaran No Nama Mata Kuliah Wajib/Pilihan sks 1 2 Penelitian No Judul Penelitian Penyandang Dana Tahun 1 2 Pengabdian kepada Masyarakat No Judul Pengabdian kepada Masyarakat Penyandang Dana Tahu