

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	i
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ii
<b>RINGKASAN</b> .....	iii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan .....	2
1.4. Luaran yang Diharapkan .....	2
1.5. Manfaat .....	3
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b> .....	4
2.1. Rencana Usaha .....	4
2.2. Lokasi Usaha .....	4
2.3. Strategi Pemasaran .....	4
2.3.1. Analisi Pasar .....	4
2.3.2. Rencana Pemasaran .....	5
2.3.3. Jenis Produk Varian Rasa Beserta Manfaatnya yang Ditawarkan .	5
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	7
3.1. Pengamatan Lingkungan .....	7
3.2. Pembuatan Planning Usaha .....	7
3.3. Strategi Pemasaran .....	7
3.4. Persiapan Usaha .....	7
3.5. Memulai Usaha .....	8
3.6. Cara pembuatan produk .....	8
3.7. Evaluasi Produk .....	9
<b>BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b> .....	10
4.1. Anggaran Biaya .....	10
4.2. Jadwal Kegiatan .....	10
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	11
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	12
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, Biodata Dosen Pendamping .....	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan .....	17
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas. ....	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana .....	11

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1. Anggaran Biaya.....	10
Tabel 4.2. Jadwal Kegiatan.....	10

## **RINGKASAN**

Roti pisang merupakan suatu kombinasi antara roti dan pisang, pada umumnya varian rasa roti menggunakan berbagai rasa pemanis seperti coklat, vanilla dan lain-lain. Roti pisang menjadi salah satu jenis roti yang banyak digemari. Roti pisang ini dikenal dengan jenis roti yang dibuat dari campuran buah pisang. Rasa roti pisang yang manis dengan tekstur empuk banyak disukai. Penyajian pembuatan roti bisa dinikmati kapan pun sesuai selera, baik dinikmati saat santai dengan rekan kerja maupun keluarga.

Olahan Kuliner ini sangat digemari dari kalangan anak-anak hingga orang tua. Makanan ini sering dijadikan sebagai bekal bepergian maupun sarapan dipagi hari. Saat menikmati roti pisang memang akan lebih lengkap bila ditemani dengan secangkir minuman, baik teh maupun kopi. Namun tidak semua masyarakat yang dapat mengonsumsi kuliner berbahan rasa manis, berbagai alasan baik bagi kesehatan maupun pola hidup.

Selain itu, alasan lainnya karena tidak ada inovasi kuliner dari pisang goreng tersebut sehingga perlu adanya ide inovasi yang terbentuk suatu produk olahan inovatif dengan menggantikan bahan baku dasar pembuatannya dengan mengganti protein bergizi seperti bumbu rempah – rempah. Tentu saja rempah - rempah, pisang, roti, dan varian rasa yang tambahkan sangat banyak manfaatnya baik dari segi kesehatan kulit, pencegahan kanker, dan nutrisi tambahan yang sangat di butuhkan oleh tubuh kita. Dengan adanya produk bakso tempe ini diharapkan mampu memberi keragaman jenis kuliner roti pisang sekaligus dapat dikonsumsi bagi seluruh masyarakat.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Dengan berkembangnya zaman dan lingkungan maka banyak orang untuk memulai berhati-hati dalam memilih dan membeli sesuatu, manusia sibuk dengan kegiatan masing-masing sehingga seringkali mereka lupa untuk sarapan disaat meninggalkan rumah, Terdapat beberapa makanan cepat saji yang tersedia, namun apakah makanan cepat saji menjamin kesehatan dan tidak mengandung bahan pengawet?

Dengan berkembangnya zaman sekarang, manusia sibuk dengan kegiatan masing-masing. Sehingga seringkali mereka lupa untuk sarapan ketika meninggalkan rumah. Karena di luar sana akan banyak produk makanan cepat saji yang tersedia, tapi apakah makanan cepat saji atau makanan kemasan menjamin kesehatan dan tidak menggunakan bahan pengawet ?.

Ada juga yang mengonsumsi makanan dengan porsi yang sedikit untuk menurunkan berat badan sehingga kalori dalam tubuh dan sumber energi tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan energi yang dibutuhkan oleh tubuh. Hal ini juga akan memicu kurangnya gizi dan memicu penyakit maag.

Tidak hanya pangsa pasar tetapi minat masyarakat akan roti sebagai makanan pengganti sudah menjadi budaya masyarakat Indonesia apalagi yang memiliki kesibukan yang luar biasa. Makanan yang tercepat untuk menggantikan perut adalah makanan kemasan salah satunya adalah roti.

Roti, dengan inisiatif makan banyak tapi tidak menggembungkan dan tetap berenergi. Hal tersebut merupakan salah satu inisiatif untuk mendapatkan tempat di hati masyarakat dan bisa memasuki pangsa pasar di seluruh daerah dengan citarasanya yang khas apalagi tanpa bahan pengawet.

Dengan inovasi terbaru, peluang usaha ini sangat menjanjikan karena belum ada yang merealisasikan rempah - rempah sebagai bahan yang dapat disajikan dengan roti.

Sebagaimana kita ketahui, bahan pelengkap dasar dari roti tersebut adalah pisang. Dikarenakan, pisang memiliki nilai peminat yang lebih sedikit, dibandingkan dengan buah – buahan lainnya karena belum banyak yang mengetahui mengenai kandungan gizinya yang sangat baik untuk kesehatan. Untuk bahan rempah – rempah yang dimiliki oleh negara Indonesia memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi dalam ekspor negaras asing.

Pada umumnya, pisang ini hanya dijadikan sebagai sayur dan rujak beserta makanan lainnya. Ada juga yang hanya menggunakan pisang sebagai makanan burung atau pakan ternak padahal pisang ini mempunyai khasiat

yang sangat bagus untuk pengobatan penyakit terutama yang berhubungan dengan sistem pencernaan.

Dari riset inilah meyakini bahwa produk roti pisang goreng pasir rempah - rempah bisa menjadi alternatif makanan olahan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat yang mana tidak hanya membuat perut kenyang tetapi juga mempunyai khasiat bagi tubuh dan bahkan bisa mengobati masalah pencernaan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana konsep wirausaha produk roti pisang menjadi usaha pangan berbasis kesehatan yang prospektif.
2. Bagaimana memilih bahan baku rempah-rempah yang tersedia di pasaran dengan harga terjangkau dan menciptakan rasa yang nikmat untuk varian rasa roti pisang.
3. Bagaimana memproduksi roti pisang dengan rasa yang nikmat dan daya simpan yang lama.
4. Bagaimana strategi pemasaran produk roti pisang agar diminati para penderita dismenorea.
5. Bagaimana menjalankan usaha roti pisang goreng pasir rempah - rempah yang menguntungkan dan berkelanjutan.

### **1.3. Tujuan**

1. Mengetahui bagaimana cara memproduksi makanan roti pisang menjadi usaha pangan berbasis kesehatan yang prospektif.
2. Mengetahui bagaimana cara memilih bahan baku rempah-rempah yang telah tersedia di pasaran dengan harga terjangkau dan menciptakan rasa yang nikmat untuk varian rasa roti pisang.
3. Mengetahui bagaimana cara memproduksi makanan roti pisang dengan rasa yang nikmat dan daya simpan yang lama.
4. Mengetahui bagaimana cara menyusun strategi pemasaran produk roti pisang agar diminati para penderita dismenorea.
5. Mengetahui bagaimana cara usaha roti pisang goreng pasir rempah – rempah dapat menguntungkan dan berkelanjutan.

### **1.4. Luaran yang Diharapkan**

- 1) Produk Usaha roti pisang goreng pasir rempah - rempah

Produk yang dihasilkan dari usaha roti pisang goreng pasir rempah - rempah ini adalah roti, pisang, dan rempah - rempah. Produk ini juga memberikan varian rasa dari rempah – rempah seperti kayu manis, cengkeh, kapulaga, jahe, dan buah pala beserta bahan dasar roti.

## 2) Manfaat roti pisang goreng pasir rempah - rempah bagi Kesehatan

Kandungan pisang sebagai bahan dasar roti merupakan sumber energi karena mengandung karbohidrat. Tidak hanya itu varian rasa yang telah di buat untuk kombinasikan akan menambahkan manfaat kesehatan:

- a. Kayu manis: Memperbaiki sirkulasi darah, Menjaga kadar gula darah, Menurunkan Kolesterol dan lain – lainnya.
- b. Cengkeh: Memperlancar pencernaan, Meningkatkan fungsi hati, Mengurangi nyeri gigi dan lain – lainnya.
- c. Kapulaga: Menurunkan tekanan darah, Mengatasi bau mulut, Mencegah gigi berlubang dan lain – lainnya.
- d. Jahe: Mengobati rematik dan osteoarthritis, Mengobati mual – mual, Mengontrol kadar minyak di wajah dan lain – lainnya,
- e. Buah pala: Meningkatkan kesehatan otak, Mengobati insomnia, Membantu mengeluarkan racun dari tubuh dan lain – lainnya.

Tentu saja rempah - rempah, pisang, roti, dan varian rasa yang tambahkan sangat banyak manfaatnya baik dari segi kesehatan kulit, pencegahan kanker, dan nutrisi tambahan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh kita.

### 1.5. Manfaat

Manfaat usaha ini memberikan produk kemasan yang sehat kepada masyarakat apalagi tanpa menggunakan bahan pengawet yang telah dibuat juga bisa mendapatkan keuntungan finansial dari usaha ini. Selain itu, Produk ini menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat terutama mahasiswa yang mencari pekerjaan sampingan. Di samping itu, Usaha untuk mengangkat roti pisang goreng pasir rempah - rempah yang belum diminati banyak orang secara tidak langsung kita membantu petani yang menanam pisang dan rempah – rempah.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1. Rencana Usaha**

Roti pisang goreng banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, terutama kalangan anak muda. Hal ini dapat dijadikan peluang untuk mengembangkan usaha ini. Namun meski begitu menjual suatu produk tidak bisa sembarangan, apalagi produk makanan. Selain harus terjaga kualitas dan manfaatnya, suatu produk makanan juga harus memiliki keunikan sendiri (*Unique Selling Point*) sehingga bisa membuat masyarakat tertarik untuk mencobanya.

Meninjau minat pasar akan makanan yang berlabel luar negeri saat ini cukup tinggi, produksi ini akan mencoba merintis usaha roti pisang goreng ini dengan ide usaha yang unik dan sedikit berbeda dari usaha roti pisang goreng kebanyakan. roti pisang goreng yang beredar di pasaran saat ini kebanyakan adalah roti pisang goreng dengan berbagai rasa seperti coklat, vanilla dan lain-lain, karena roti pisang goreng saat ini kebanyakan sudah cukup membosankan. Maka kami membuat sebuah inovasi baru yaitu roti pisang goreng pasir rempah - rempah dengan varian rasa dari bumbu rempah – rempah khas Indonesia. Namun tidak mengurangi rasa dan nilai gizinya.

#### **2.2. Lokasi Usaha**

Produksi roti pisang goreng ini akan dilakukan di dalam lingkungan kampus seperti ITTP Purwokerto, UNSOED Purwokerto, IAIN Purwokerto dan wilayah kampus yang berada di Purwokerto. Untuk penempatannya yang di tuju berada di kantin, selain di dalam lingkungan kampus, pemasaran produksi juga akan dilakukan di sekitar lingkungan persekolahan. Objek yang dituju pada pemasaran produk ini adalah mahasiswa, siswa dan masyarakat di lingkungan sekitar daerah Purwokerto.

#### **2.3. Strategi Pemasaran**

##### **2.3.1. Analisi Pasar**

##### **1. Geografis**

Lokasi pemasaran ditargetkan di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta dan sekitarnya. Hal ini dikarenakan Yogyakarta sebagai kota yang cukup banyak dikunjungi oleh banyak orang.

## 2. Demografis

### a. Segmen Pasar

Segmen pasar yang dibidik untuk pemasaran roti pisang goreng pasir rempah – rempah adalah masyarakat umum dan juga anak-anak kecil, sehingga mereka dapat menyadari sejak dini akan pentingnya kesehatan .

### b. Target Pasar

Target utama dari roti pisang goreng pasir rempah – rempah adalah masyarakat umum.

## 2.3.2. Rencana Pemasaran

### ➤ Pengenalan Produk

Pengenalan roti pisang goreng pasir rempah – rempah dilakukan dengan melakukan promosi melalui media social maupun media cetak dengan cara mengenalkan produk tersebut semenarik mungkin dengan memberikan promosi dan potongan harga.

### ➤ Publikasi melalui media cetak (brosur)

Produk tersebut akan dipromosikan menggunakan brosur. Brosur akan disebarakan ke masyarakat umum.

### ➤ Publikasi melalui media internet

Promosi juga akan memanfaatkan media online melalui jejaring sosial facebook,tik-tok, dan Instagram karena hampir semua kalangan sudah mengenal jejaring sosial tersebut. Di jejaring sosial tersebut akan menyediakan info-info produk *HypoLink*. Selain itu, promosi juga akan dilakukan melalui toko-toko Online, forum jual beli dan blog agar cakupan wilayah penyebaran info dan penjualan produk *HypoLink* menjadi lebih luas.

## 2.3.3. Jenis Produk Varian Rasa Beserta Manfaatnya yang Ditawarkan

Jenis produk Varian Rasa yang akan ditawarkan disini ada 5 macam yaitu:

- Kayu manis: Memperbaiki sirkulasi darah, menjaga kadar gula darah, Menurunkan Kolesterol dan lain – lainnya.



- Cengkeh: Memperlancar pencernaan, Meningkatkan fungsi hati, Mengurangi nyeri gigi dan lain – lainnya.
- Jahe: Mengobati rematik dan osteoarthritis, Mengobati mual – mual, Mengontrol kadar minyak di wajah dan lain – lainnya,
- Buah pala: Meningkatkan kesehatan otak, Mengobati insomnia, Membantu mengeluarkan racun dari tubuh dan lain – lainnya.

Dalam satu produk rolading terdapat 6 pilihan macam topping, yaitu topping mises, keju, oreo, cochochip, selai strawberry, dan selai kacang sehingga para konsumen dapat menikmati berbagai varian rasa pada produk rolading ini.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **3.1. Pengamatan Lingkungan**

Sebagai awal dari pendirian usaha hal pertama yang dilakukan adalah melakukan pengamatan lingkungan sekitar terhadap sekitar tempat usaha. Tujuannya agar usaha ini untuk ke depannya berkembang dengan baik. Dari hasil pengamatan di sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan tempat tinggal tersebut sangat gemar mengkonsumsi roti. Hal ini akan sangat bisa mendorong berkembangnya usaha roti. Oleh karena itu, mencoba untuk membuat usaha roti sehat ini mengingat kesibukan masyarakat yang semakin padat sehingga jika untuk sarapan mereka memilih makanan cepat saji.

#### **3.2. Pembuatan Planning Usaha**

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide adalah planning usaha. Dalam planning usaha ini dijelaskan tentang latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, strategi pemasaran, jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan yang akan didapatkan. Di samping itu, juga dicantumkan analisis kelayakan usaha yang akan dijalankan.

#### **3.3. Strategi Pemasaran**

Strategi pemasaran yang akan dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Membuat roti pisang goreng pasir rempah - rempah dengan lima varian rasa lokal untuk memberikan keleluasaan kepada konsumen memilih rasa yang mereka sukai
- b. Menjual produk dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat
- c. Menyebarkan brosur yang berisikan tentang keunikan, keunggulan, serta manfaat produk (roti pisang goreng pasir rempah - rempah)
- d. Menawarkan produk via *online* dan menawarkan langsung kepada rekan kerja, teman kuliah setempat, dan menitipkan di warung-warung yang membutuhkan makanan kemasan.

#### **3.4. Persiapan Usaha**

Mempersiapkan segala peralatan yang dibutuhkan untuk memulai usaha termasuk di dalamnya merancang media promosi yang akan digunakan.

### 3.5. Memulai Usaha

Setelah usaha persiapan telah dilakukan dengan baik barulah akan memulai usaha roti pisang goreng pasir rempah - rempah ini.

### 3.6. Cara pembuatan produk

#### **Bahan-bahan yang perlu di siapkan:**

- 1 sisir pisang (sesuai selera)
- 1 pcs roti
- 3 biji telur ayam
- 8 sdm tepung terigu
- 1 1/5 sdm gula pasir
- 1/4 sdt garam
- Air (secukupnya)
- Tepung panir (secukupnya)

#### **Bahan-bahan pembuatan varian rasa :**

- 6 biji kayu manis (mengambil salah satu contoh pada bumbu rempah-rempah)
- Butter cream (secukupnya)
- Susu kental manis
- 1/2 sdm maizena
- 1/2 sdm margarine
- 1/2 sdm gula palem (optional)
- 100 ml air

Langkah – Langkah pembuatan produk :

1. Kupas pisang terlebih dahulu, kemudian belah jadi dua atau sesuai selera yang di inginkan.
2. Lalu haluskan kayu manis atau cengkeh dengan blender.
3. Campur terigu, gula, garam, maizena, serta kayu manis atau cengkeh yang sudah dihaluskan (bertujuan untuk mengawetkan makanan) dan tambahkan air sedikit demi sedikit sampai teksturnya tidak terlalu kental dan tidak terlalu cair bertujuan untuk membuat varian rasa. Setelah bumbu tercampur tuangkan cairan bumbu tersebut ke dalam butter cream (untuk memperkuat varian rasa). Aduk dua adonan tersebut sampai teksturnya menjadi cream
4. Siapkan satu slice roti tawar. Setelah itu letakkan pisang di tengah slice roti tawar. Kemudian masukan varian rasa yang telah di buat untuk melapisi bagian pada pisang. Selanjutnya lipat roti tawar

sampai menutupi pisang sampai rapat. Ulangi pembuatan roti ini sesuai dengan selera atau yang diinginkan.

5. Kocok telur dan oleskan pada roti dengan menggunakan kuas.
6. Setelah itu, masukkan adonan roti ke dalam tepung panir lalu campurkan tepung panir secara merata.
7. Panaskan minyak goreng, setelah panas masukkan roti ke dalam penggorengan dan goreng sampai berwarna kecoklatan.
8. Setelah matang, angkat roti dari penggorengan dan sajikan dengan menarik.

### **3.7. Evaluasi Produk**

Bahan baku merupakan faktor yang menentukan dalam proses produksi atau pembuatan bahan makanan. Jika bahan baku yang digunakan mutunya baik maka diharapkan produk yang dihasilkan juga berkualitas. Evaluasi mutu dilakukan untuk menjaga agar bahan yang digunakan dapat sesuai dengan syarat mutu yang telah ditetapkan oleh produksi sehingga dihasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.

Pemilihan produk bahan utama pada rempah-rempah bertujuan untuk memberikan perlindungan bagi tubuh terhadap beragam penyakit, bahkan penyakit yang membahayakan nyawa. Risiko munculnya berbagai penyakit dipercaya dapat menurun dengan cara mengonsumsi rempah-rempah. Manfaat rempah-rempah disebut mampu mengurangi kerusakan sel-sel tubuh dan melawan peradangan. Itu semua berkat bahan kimia menyehatkan bernama *phytochemical* yang terkandung di dalamnya.

## BAB IV

## BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1. Anggaran Biaya

**Tabel 4.1 Anggaran Biaya**

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Perlengkapan yang diperlukan	2.464.000
2	Bahan habis pakai	2.224.000
3	Perjalanan	-
4	Lain - lain : Design, promosi, banner, dll	680.000
<b>Jumlah (Rp)</b>		<b>5.338.000</b>

## 4.2. Jadwal Kegiatan

**Tabel 4.2** Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Persiapan proposal usaha	■	■														
2. Survey lokasi usaha dan bahan baku			■	■	■	■										
3. Pengadaan media promosi						■	■	■	■	■	■					
4. Menjalankan usaha								■	■	■	■	■	■	■		
5. Pemasaran produk											■	■	■	■	■	■

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanto, A. T., Prasetyo, I., & Sari, T. P. (2020). PEMBERDAYAAN KEWIRAUSAHAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BERBAGAI OLAHAN PISANG DI KELURAHAN PANGGUNG LOR. *Jurnal Riptek*, 14(1), 11-13.
- Dewi, A. (2014). *PENGARUH HASIL BELAJAR MEMBUAT ROTI DAN KEWIRAUSAHAAN TERHADAP MINAT BERWIRAUSAHA ROTI PADA SISWA KELAS XI THP DI SMKN 1 KUNINGAN TAHUN 2014* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Kelvin, K. (2020). *Kelayakan Bisnis Dan Implementasi Rencana Bisnis Tangan Pertama Sebagai Penyedia Rempah-rempah* (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Setiawan, E. (2014). IDENTIFIKASI ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN PADA USAHA KECIL DAN MENENGAH PRODUK ROTI DI SEMARANG (Doctoral dissertation, Prodi Manajemen Unika Soegijapranata).
- Sukendar, A. Y. S., Raissa, A., & Michael, T. (2020). PENJUALAN ROGODI (ROTI GORENG MULYODADI) SEBAGAI USAHA BISNIS DALAM MENINGKATKAN USAHA MIKRO KECIL (UMK) DI DESA MULYODADI, KABUPATEN SIDOARJO. *DAFTAR ISI*, 79.
- Trimukti, C. B., Putri, N. P. E. Y., Pamungkas, A. A., & Syahrilla, R. (2018, October). TINGGALKAN PENYAKIT DENGAN REMPAH-REMPAH NUSANTARA. In Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH) (Vol. 1, No. 1, pp. 18-23).
- Yasni, S. (2014). Kontribusi Ilmu Dan Teknologi Pangan Dalam Pembangunan Nasional: Suatu Tinjauan Pemanfaatan Dan Pengembangan Produk Ekstraktif Rempah Yang Mendukung Program Pembangunan Bidang Pangan Dan Kesehatan.
- Yuriani, Y. (2014). UPAYA PEMBERDAYAAN PONPES DENGAN PEMBELAJARAN BERBASIS KEWIRAUSAHAAN SEBAGAI PENGUATAN USAHA MANDIRI. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 9(1).

**Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, Biodata Dosen Pendamping**

**• Biodata Ketua Pelaksana**

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Lingga Jamaluddin
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Program Studi	SI Teknik Informatika
4	NIM	17102012
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sidoarjo, 14 Juni 1998
6	Alamat E-mail	17102012@ittelkom-pwt.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	085229038866

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	DPM Fakultas	Koordinator Pengawas	Periode 2019 – 2020, Purwokerto
2	-	-	-
3	-	-	-

**C. Penghargaan Yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

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

Purwokerto, 8 Februari 2021

Ketua Tim,



Lingga Jamaluddin

• Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Kunaslimah Zainurrohmah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	SI Sistem Informasi
4	NIM	18103109
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 21 September 2000
6	Alamat E-mail	18103109@jittelkom-pwt.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	085648860702

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	DPM Fakultas	Staff Media Komunikasi	Periode 2019 – 2020, Purwokerto
2	-	-	-
3	-	-	-

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

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

Purwokerto, 8 Februari 2021

Anggota Tim,



Kunaslimah Zainurrohmah



• Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Galuh Kusuma Wardhani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	SI Teknik Informatika
4	NIM	19102234
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 18 Juli 2001
6	Alamat E-mail	wgaluhkusuma@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085747946993

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

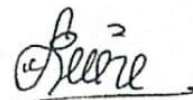
No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

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

Purwokerto, 8 Februari 2021

Anggota Tim,



Galuh Kusuma Wardhani

• Biodata Dosen Pendamping

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Dina Rachmawaty, S.T., M.T.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Industri
4	NIM	0615089201
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sidoarjo, 15 Agustus 1992
6	Alamat E-mail	dina@ittelkom-pwt.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	08563225696

**B. Riwayat Pendidikan**

Gelar akademik	Sarjana	S2/Magister
Nama institusi	Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya	Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya
Jurusan/prodi	Teknik Industri	Teknik Industri
Tahun masuk-Lulus	2011-2016	2016-2018

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah**

No.	Nama	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	International Mechanical and Industrial Engineering Conference (IMIEC 2018)	Two-Sided Assembly Line Balancing to Minimize Number of Workstation with Considering The Relationship Between Tasks	Malang, 30-31 Agustus 2018

**D. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

**E. Penghargaan Yang Pernah Diterima**

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

2	-	-	-
3	-	-	-

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

Purwokerto, 8 Februari 2021

Dosen Pendamping,



Dina Rachmawaty, S.T., M.T.

## Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan (total harga dalam rupiah)
Box Container Plastik Kecil	Penempatan barang peralatan	2 buah	200.000	400.000
Box Container Plastik Kecil	Penempatan stock produk makanan	2 buah	60.000	120.000
Timbangan Elektrik	Penimbangan bahan	1 buah	100.000	100.000
Mixer Roti	Mengaduk bahan	1 buah	700.000	700.000
Loyang Panjang	Pembuatan cetakan	2 buah	10.000	20.000
Baskom	Tempat bahan	3 buah	10.000	30.000
Tabung Gas	Untuk bahan gas memasak	1 buah	200.000	200.000
Blender	Menghuliskan bahan	1 buah	500.000	500.000
Pisau	Memotong bahan	2 buah	15.000	30.000
Wajan	Digunakan memasak bahan	1 buah	128.000	128.000
Piring Plastik	Tempat wadah bahan	1 lusin	20.000	20.000
Sendok	Mengaduk Bahan	1 lusin	30.000	30.000

Serbet Anti Panas	Digunakan untuk kain tahan minyak atau panas	2 pasang	4.000	8.000
Spatula Plastik	Mengaduk bahan	2 buah	10.000	20.000
Sendok Kayu	Mengaduk bahan	1 buah	13.000	13.000
Toples Kaca	Penempatan Roti	2 buah	37.000	37.000
Galon	Untuk memenuhi kebutuhan air	2 buah	49.000	98.000
Kuas Roti	Mengoleskan ke bahan roti	2 buah	15.000	30.000
<b>Subtotal</b>				<b>2.484.000</b>
Material (Bahan Habis)	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan (total harga dalam rupiah)
Pisang	Bahan utama	6 lirang	32.000	192.000
Roti	Bahan utama	6 pcs	40.000	240.000
Kayu Manis	Bahan utama untuk rasa	1 kg	80.000	80.000
Cengkeh	Bahan utama untuk rasa	1 kg	120.000	120.000
Kapulaga	Bahan utama untuk rasa	1 kg	50.000	50.000
Jahe	Bahan utama untuk rasa	1 kg	50.000	50.000
Buah Pala	Bahan utama untuk rasa	1 kg	70.000	70.000
Tepung Panis	Pelengkap	4 kg	18.000	72.000

	bahan			
Tepung	Pencampur bahan	8 kg	10.000	80.000
Lemon	Pencampur bahan	6 kg	6.000	36.000
Telur	Penmpur bahan	5 rak	37.000	185.00
Kismis	Pencampur bahan	2 bungkus	90.000	180.000
Garam Halus	Pencampur bahan	2 bungkus	4.000	8.000
Gula Pasir	Pencampur bahan	10 kg	13.000	130.000
Susu Milk	Pencampur bahan	15 liter	14.000	210.000
Plastik Roti	Kemasan roti	30 pack	9.000	270.000
Minyak Goreng	Minyak untuk penggorengan roti	1 cergen	85.000	85.000
TBM	Pengembang roti	5 buah	12.000	30.000
Kantong Kresek	Digunakan untuk kantong kemasan	2 kilo	23.000	46.000
		<b>Subtotal</b>		<b>2.134.000</b>

## 2. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan (total harga dalam rupiah)
-	-	-	-	-
<b>Subtotal</b>				<b>-</b>

**3. Lain – lain**

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan (total harga dalam rupiah)
Biaya promosi	Mengiklankan di social media dan tempat sekitar	1	150.000	150.000
Biaya Benner	Spanduk berdagang	1 buah	250.000	250.000
Biaya Label	Pemberian label harga di kemasan	700 lembar	400	280.000
<b>Subtotal</b>				<b>680.000</b>
<b>Total (KESELURUHAN)</b>				<b>5.358.000</b>

**Lampiran 3.** Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.

No .	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu )	Uraian Tugas
1.	Lingga Jamaluddin/171020 12	S1	Teknik Informatik a	14	- Ketua Pelaksana - Riset - Menyusun proposal - Koordinato r
2.	Kunaslimah Zainurrohmah/1810 3109	S1	Sistem Informasi	10	-Riset -Menyusun proposal
3.	Galuh Kusuma Wardhani /19102234	S1	Teknik Informatik a	10	-Riset -Menyusun proposal



Lampiran 6. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA**

---

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Lingga Jamaluddin.  
NIM : 17102012  
Program Studi : SI Teknik Informatika  
Fakultas : Informatika

Dengan ini menyatakan bahwa usulan proposal PKM-K saya dengan judul *RI-PISGOPAR(Roti pisang goreng pasir rempah-rempah)*. yang diusulkan untuk tahun anggaran 2021 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 penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Purwokerto, 8 Februari 2021

Yang Menyatakan,



Lingga Jamaluddin

NIM. 17102012