

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB I	1
Pendahuluan	1
Rumusan Masalah	1
Tujuan Penelitian	1
Manfaat Penelitian	1
BAB II	2
Gambaran Umum Rencana Usaha	2
Analisis Prospek Usaha	2
Analisis Pasar	2
Rencana Strategi Pemasaran	3
Analisis Pesaing	3
Keberlanjutan Usaha	3
Analisis Kelayakan Usaha	4
BAB III	8
Metode Pelaksanaan	8
Metode Pembuatan Rice Puff	8
Pembuatan Varian dari Rice Puff	8
Metode Pengemasan	8
Metode Pemasaran	8

BAB IV	9
Anggaran Biaya	9
Jadwal Kegiatan	10
DAFTAR PUSTAKA	11
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	17
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	20

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Era saat ini cenderung menyukai sesuatu yang praktis dan cepat maka dari itu kami ingin membuat sesuatu yang praktis dan mudah untuk dikonsumsi namun kami juga ingin mempertahankan cita rasa nusantara. Kami menggabungkan kepraktisan dan cita rasa nusantara tersebut pada Rice Puff ini, dimana kita bisa menikmati cita rasa nusantara dalam genggam tangan kita.

Rice Puff adalah brand dari bisnis startup yang membuat menu-menu kearifan lokal Indonesia dengan inovasi tinggi, yaitu menciptakan perpaduan cita rasa baru yang dikemas praktis dengan kertas nasi agar mudah untuk dikonsumsi.

1.2 RUMUSAN MASALAH

- 1.2.1 Bagaimana cara membuat makanan yang praktis dan mudah dikonsumsi ?
- 1.2.2 Bagaimana strategi pemasaran agar menarik pelanggan ?

1.3 TUJUAN

- 1.3.1 Mengetahui cara membuat makanan yang praktis dan mudah dikonsumsi
- 1.3.2 Mengetahui strategi pemasaran yang menarik bagi pelanggan.

1.4 MANFAAT

- 1.4.1 Memberikan kemudahan bagi konsumen dengan kepraktisan cara mengkonsumsinya
- 1.4.2 Mengenalkan cita rasa khas Indonesia kepada konsumen.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Rice Puff sangat cocok dengan masyarakat Indonesia saat ini. Zaman sekarang, sebagian besar dari masyarakat Indonesia tidak ingin yang ribet-ribet terutama soal makanan, sehingga kami menciptakan sebuah inovasi, yaitu produk Rice Puff yang merupakan produk makanan dengan perpaduan nasi dan ayam dengan cita rasa bumbu-bumbu khas Indonesia. Selain lezat, makanan ini juga dikemas sedemikian rupa agar praktis untuk dikonsumsi.

Mengapa bisa dikatakan praktis? Karena kepalan nasi tersebut yang sudah dilengkapi dengan isian lauk di dalamnya dibungkus menggunakan kertas nasi, sehingga memudahkan orang saat ingin mengkonsumsinya. Produk Rice Puff ini mempunyai dua varian isi, yaitu ayam suwir dan ayam jamur. Keduanya adalah menu-menu yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, sehingga memiliki peluang yang besar untuk diterima oleh kalangan masyarakat.

A. Analisis Prospek Usaha

Prospek usaha untuk Rice Puff sebagai nasi praktis siap makan ini dikaji dengan melalui analisa SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*):

Strength: Kepraktisan pada Rice Puff ini, membuatnya mudah untuk dimakan sewaktu-waktu.

Weakness: Terbatasnya varian rasa untuk Rice Puff, hanya 2 varian rasa saja.

Opportunity: Pertama kali dijual sehingga menarik konsumen untuk membeli.

Threat: Kurang taunya masyarakat akan produk ini karena belum terdapat pada aplikasi *online* yang ramai saat ini

B. Analisis Pasar (Strategi Pemasaran)

1. Geografis

Lokasi pemasaran dilakukan di sekitar daerah Surabaya. Surabaya termasuk kota yang padat akan penduduk, sehingga adanya Rice Puff dapat dikonsumsi pada saat jam kerja atau lainnya. Lokasi Surabaya juga memudahkan untuk jarak pengiriman.

2. Demografis

a. Segmen Pasar

Segmen pasar untuk pemasaran Rice Puff adalah masyarakat umum di area Surabaya dan sekitarnya.

b. Target Pasar

Target pasar Rice Puff adalah untuk masyarakat umum yang ingin mengonsumsi makanan dengan cita rasa khas bumbu Indonesia.

C. Rencana Strategi Pemasaran

1. Rencana Pemasaran

a. Pengenalan dan Publikasi Langsung dengan Orang Terdekat

Pengenalan Rice Puff dapat dilakukan dengan mempromosikannya kepada keluarga, teman, maupun masyarakat sekitar kampus.

b. Publikasi melalui Media Sosial

Rice Puff akan dipromosikan melalui media sosial, seperti instagram. media sosial tersebut berisikan konten-konten menarik mengenai Rice Puff

2. Strategi Pemasaran (*Marketing Strategy*)

a. Diskon bagi pembeli yang membeli Rice Puff lebih dari 3

Dalam rangka terciptanya Rice Puff maka pembeli yang membeli Rice Puff lebih dari 3 akan mendapatkan harga Rp.13.000 per puffnya yang dimana kalau membeli satuan maka harganya Rp.15.000.

b. Kemasan yang praktis dan menarik

Kemasan yang menarik dan praktis akan meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli produk Rice Puff. Selain itu, diberikannya kemasan yang praktis bertujuan untuk mempermudah konsumen untuk menikmati rice puff.

D. Analisis Pesaing

Pesaing dari Rice Puff saat ini adalah pengusaha makanan khas Indonesia yang lebih dahulu memulai usaha mereka sehingga sudah memiliki pasarnya. Keunggulan dari Rice Puff kami adalah praktis untuk dikonsumsi.

E. Keberlanjutan Usaha

Target pasar untuk saat ini masyarakat di Surabaya dan sekitarnya. Setelah kami berhasil memasarkannya, kami akan mencoba menambahkan varian rasa untuk Rice Puff ini dan memperbanyak penjualan yang ada.

F. Analisis Kelayakan Usaha (Estimasi)

No	Aset Tetap (Estimasi)	Jumlah	Harga Satuan	Nilai Aset Total	Penyusutan per Tahun
1	Pisau	1	15.000	15.000	15.000
2	Wajan	1	45.000	45.000	45.000
3	Sutil	1	24.000	24.000	24.000
4	Talenan	1	10.000	10.000	10.000
5	Panci	1	75.000	75.000	75.000
6	Baskom stainless	1	18.000	18.000	18.000
7	Tabung gas 3 Kg	1	200.000	200.000	100.000
8	Kompor	1	250.000	250.000	125.000
9	Blender chopper	1	350.000	350.000	87.500
10	Rice cooker	1	300.000	300.000	100.000
				1.287.000	599.500

No	Bahan Habis Pakai (Estimasi)	Jumlah	Harga satuan	Total
1	Dada ayam (Kg)	0,5	34000	34000
2	Beras (Kg)	1	15000	15000
3	Bawang merah (siung)	8	250	2000
4	Bawang putih (siung)	6	500	3000
5	Sereh (ikat)	1	4000	4000

6	Daun jeruk (bungkus)	1	3000	3000
7	Daun salam (bungkus)	1	3000	3000
8	Tomat (bungkus)	1	13000	13000
9	Garam (bungkus)	1	4000	4000
10	Santan (bungkus)	1	8000	8000
11	Minyak goreng (liter)	1	16000	16000
12	Cabe merah besar (bungkus)	1	4000	4000
13	Kemasan (kertas)	15	500	7500
Biaya bahan untuk produksi 15 unit				116.500
Produksi 1 bulan (estimasi)		60		466.000

1) Estimasi nilai investasi awal pada aset tetap dan modal kerja

- Nilai aset total + nilai bahan baku total
 $= 1.287.000 + 116.500 \times 28 = 4.549.000$

2) Estimasi harga jual produk dengan menerapkan salah satu metode penetapan harga jual produk

- Harga pokok produksi (HPP)
 $= \text{nilai bahan baku total} / \text{estimasi produksi 1 tahun}$
 $= 4.549.000 / 720 = 6.318$
- Laba kotor (137%) = 8.655
- Harga jual
 $= \text{HPP} + \text{laba kotor}$
 $= 6.318 + 8.655 = 14.973$, dibulatkan menjadi 15.000

3) Estimasi jumlah unit yang akan dijual selama 1 periode (boleh menggunakan satuan bulan atau tahun)

- Break Even Point = $4.549.000 / 15.000 = 304$ unit / tahun
- 4) Estimasi harga pokok produksi dan harga pokok penjualan
 - Harga pokok produksi (HPP)
 - = nilai bahan baku total / estimasi produksi 1 bulan
 - = $582.500 / 60 = 9.708,33$, dibulatkan menjadi 10.000
- 5) Estimasi biaya-biaya operasional termasuk penyusutan aset tetap
 - Penyusutan aset tetap = 599.500
- 6) Tidak menggunakan biaya pinjaman
- 7) Estimasi pajak diabaikan
- 8) Estimasi laba-rugi menggunakan Form Laporan Laba-Rugi yang sudah disediakan

Penjualan (Dalam Unit)	720
Penjualan	$15.000 \times 720 = 10.800.000$
Beban Pokok Penjualan	4.549.000
Laba Kotor	$8.655 \times 720 = 6.231.000$
Beban-beban Operasional	0
Laba Bersih Operasi	$6.231.000 - 1.287.000 = 4.944.600$
Beban Bunga	-
Laba Sebelum Pajak	-
Pajak	-
Laba Setelah Pajak	-
Presentasi Laba Bersih terhadap modal usaha	108,7%

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1. METODE PEMBUATAN RICE PUFF

1. Pencucian beras
2. Cuci beras hingga bersih
3. Kemudian masukkan ke dalam magic jar
4. Berikan air seukuran ruas jari telunjuk dan beri air perasan jeruk nipis
5. Masak nasi selama 40 hingga 45 menit

3.2. PEMBUATAN *TOPPING* AYAM SUWIR

Alat : Pisau, Baskom, Spatula, Panci, Wajan, Mixer

Bahan: 500g fillet dada ayam tanpa kulit, 2 sdm minyak goreng, 2 lembar daun salam 3 lembar daun jeruk, 2 batang serai geprek, 2 sdm kecap manis, 1½ sdt garam, 1 sdt gula pasir, 50 ml air

Cara Pembuatan:

1. Rebus dada ayam dalam air mendidih hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Suwir-suwir daging ayam, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai hingga harum.
4. Masukkan daging ayam, kecap manis, garam, gula pasir, dan air, masak hingga tercampur rata. Angkat, sajikan.

3.3 PEMBUATAN *TOPPING* AYAM JAMUR

Alat : Pisau, Baskom, Spatula, Panci, Wajan,

Bahan: Jamur kancing, bawang putih, memarkan, jahe, Saus Tiram , cabai merah besar, kecap manis, garam, merica putih bubuk, daun bawang, tepung maizena, margarin.

Cara Pembuatan:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
Masukkan daging ayam, tumis hingga berubah warna. Tambahkan jamur dan cabai merah besar, aduk hingga layu.
2. Masukkan Saus Tiram, garam, merica, dan Kecap Manis, aduk.
3. Tambahkan daun bawang dan larutan maizena, masak hingga mengental.

3.4 METODE PENGEMASAN

Rice puff dikemas di dalam paper wrap yang anti lengket

3.5 METODE PEMASARAN

Pemasaran melalui sosial media seperti WhatsApp, line, dan instagram

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran (150 pcs)	Sumber Dana	Besaran Dana (Rp)
1	Perlengkapan yang digunakan		
	Panci	Belmawa	Rp 100.000,-
	Kulkas	Belmawa	Rp 100.000,-
	Kompore	Belmawa	Rp.150.000,-
	Pisau	Belmawa	Rp.30.000,-
	Sendok	Belmawa	Rp.30.000,-
	Sarung tangan plastik	Belmawa	Rp.10.000,-
	LPG	Belmawa	Rp.17.000,-
	Cetakan	Belmawa	Rp.20.000,-
	blender	Belmawa	Rp.75.000,-
2	Bahan Habis Pakai		
	Ayam	Perguruan Tinggi	Rp170.000,-
	Gula	Perguruan Tinggi	Rp 14.000,-
	Garam	Perguruan Tinggi	Rp 10.000,-
	Kaldu jamur	Perguruan Tinggi	Rp 25.000,-
	Minyak goreng	Perguruan Tinggi	Rp 34.500,-
	kecap manis	Perguruan Tinggi	Rp 25.000,-
	air	Perguruan Tinggi	Rp 8.500,-
	Jamur kancing	Perguruan Tinggi	Rp.13.000

	Margarin	Perguruan Tinggi	Rp.6.000
	Saus tiram	Perguruan Tinggi	Rp.20.000
	Bawang putih	Perguruan Tinggi	Rp.20.000
	Bawang merah	Perguruan Tinggi	Rp.17.500
	serai	Perguruan Tinggi	Rp.3.000
	daun salam	Perguruan Tinggi	Rp.7.000
	daun jeruk	Perguruan Tinggi	Rp.6.000
	jahe	Perguruan Tinggi	Rp.5.000
	Cabai Rawit dan cabai besar	Perguruan Tinggi	Rp.15.000
	Tomat	Perguruan Tinggi	Rp.8.000
3	Pemasaran dan Promosi		
	Iklan	Belmawa	Rp.200.000
4	Transportasi Produk		
	Biaya bensin	Belmawa	Rp.50.000
5	Lain-Lain		
	Print sticker	Belmawa	Rp.84.000
	Kertas bungkus nasi	Belmawa	Rp.45.000
	Cetak banner	Belmawa	Rp.40.000
TOTAL			Rp.1.168.500,-
Rekap Sumber Dana		Belmawa	Rp.901.000
		Perguruan Tinggi	Rp.267.500
		Instansi Lain (jika ada)	-
		Jumlah	Rp.1.168.500,-

4.2 JADWAL KEGIATAN

Jenis Kegiatan	Bulan				Penanggungjawab
	1	2	3	4	
Persiapan Alat dan percobaan resep					Eunike Putri Permatasari, Hanny Wijaya, Dennis Irvin
Pemasaran Produk					Abdul Rofiq, Hanny Wijaya
Pembuatan Produk					Eunike Putri Permatasari, Hanny Wijaya, Dennis Irvin, Ezra Putra, Abdul Rofiq
Penulisan laporan, evaluasi, dan revisi					Eunike Putri Permatasari, Hanny Wijaya, Dennis Irvin, Ezra Putra, Abdul Rofiq

DAFTAR PUSTAKA

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota
Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Eunike Putri Permatasari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Industri
4	NIM	160320038
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Madiun, 13 Juli 2002
6	Alamat <i>Email</i>	s160320038@student.ubaya.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	089657926611

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			

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.

Surabaya, 9-1-2023

Ketua Tim

(Eunike Putri Permatasari)

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota
Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Hanny Wijaya
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Industri
4	NIM	160320011
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 30 Desember 2002
6	Alamat <i>Email</i>	s160320011@student.ubaya.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	081332292516

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	<i>Chemical Engineering Games</i>	Penjaga Pos <i>Rally</i>	2021, Universitas Surabaya
2	<i>Multimedia & Interactive Art Competition X</i>	Wakil Koordinator Divisi Sponsor	2021, Universitas Surabaya
3	<i>Ubaya E-Sport League Season 2</i>	Anggota Marketing	2022, Universitas Surabaya
4	<i>Engineering Sport Competition</i>	Anggota Logistik	2022, Universitas Surabaya
5	<i>NationFest</i>	Anggota Divisi Sponsor	2022, Universitas Surabaya
6	<i>Enchanted Ceremony</i>	Anggota Marketing	2022, Universitas Surabaya
7	<i>Industrial Games XXIX</i>	Koordinator Divisi Sponsor	2022, Universitas Surabaya
8	Masa Orientasi Bersama Fakultas Teknik	Koordinator <i>Security Force Department</i>	2022, Universitas Surabaya
9	Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Teknik	Koordinator <i>Information &</i>	2021-2022, Universitas Surabaya

		<i>Design Department</i>	
--	--	------------------------------	--

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Finalis 3 Biotech Application Games	Fakultas Teknobiologi, Universitas Surabaya	2019
2	Best IPK	Fakultas Teknik Industri, Universitas Surabaya	2020

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.

Surabaya, tanggal-bulan-tahun

Anggota Tim

Tanda tangan basah asli

(Nama Lengkap)

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota**Biodata Ketua****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Dennis Irvin
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Teknik Industri
4	NIM	160320058
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 2 Oktober 2002
6	Alamat <i>Email</i>	dennisirvinn@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081231242245

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Ubaya Games	Peserta Lomba	2022, Universitas Surabaya
2	Masa Orientasi Bersama Fakultas Teknik	Penjaga Pos Rally Games	2022, Universitas Surabaya

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.

Surabaya, 10 Januari 2023
Anggota Tim

(Dennis Irvin)

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota
Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Abdul Rofiq
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Teknik Industri
4	NIM	160320076
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Denpasar, 6 November 2001
6	Alamat <i>Email</i>	s160320076@student.ubaya.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	089664071400

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Pemilihan Umum	Wakil Ketua	2022, Universitas Surabaya
2	Industrial Games XXX	Wakil Koordinator Divisi Pubreg	2022, Universitas Surabaya

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.

Surabaya, XX Januari 2023
Anggota Tim

(Abdul Rofiq)

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota**Biodata Ketua****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Ezra Putra
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Sistem Informasi Bisnis
4	NIM	160720001
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Surabaya, 4 Januari 2002
6	Alamat <i>Email</i>	s160720001@student.ubaya.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	087859878707

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No .	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Ubaya Games 2022	Peserta Lomba	2022, Universitas Surabaya
2	Pomprov Jatim 2022	Peserta Lomba	2022, SM Futsal Malang
3	Panitia MOB FT 2022	Sie Keamanan	2022, Universitas Surabaya
4	KMM Sport FT	Anggota Divisi Badminton	2022, Universitas Surabaya
5	ESCAPE 2023	Koordinator Konsumsi Kesehatan	2023, Universitas Surabaya

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.

Surabaya, XX Januari 2023

Anggota Tim

(Ezra Putra)

Lampiran 2. Format Justifikasi Anggaran Kegiatan Real

Jenis Pengeluaran	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
1. Perlengkapan yang diperlukan			
a. Panci	1pcs	Rp100.000,-	Rp 100.000,-
b. Kulkas	1pcs	Rp200.000,-	Rp 100.000,-
c. Kompor	1pcs	Rp.150.000	Rp.150.000,-
d. Pisau	2pcs	Rp.15.000	Rp.30.000,-
e. Sendok	3pcs	Rp.10.000	Rp.30.000,-
f. Sarung tangan plastik	1box	Rp.10.000	Rp.10.000,-
g. LPG	3kg	Rp.17.000	Rp.17.000,-
h. Cetakan	1pcs	Rp.20.000	Rp.20.000,-
i. blender	1 pcs	Rp.75.000	Rp.75.000,-
SUB TOTAL (Rp)			Rp.532.000,-
2.Bahan Habis Pakai (untuk 150 pcs)			
a. Ayam	5 kg	Rp 34.000,-	Rp170.000,-
b. Gula	1 kg	Rp 14.000,-	Rp 14.000,-
c. Garam	1 kg	Rp 10.000,-	Rp 10.000,-
d. Kaldu jamur	500 gram	Rp 25.000,-	Rp 25.000,-

e. Minyak goreng	1 liter	Rp 34.500,-	Rp 34.500,-
f. kecap manis	250ml	Rp 25.000,-	Rp 25.000,-
g. air	19 Liter	Rp 8.500,-	Rp 8.500,-
h. Jamur kancing	500 gram	Rp.13.000	Rp.13.000
i. Margarin	200 gram	Rp.6.000	Rp.6.000
j. Saus tiram	270 ml	Rp.20.000	Rp.20.000
k. Bawang putih	1 tray	Rp.20.000	Rp.20.000
l. Bawang merah	1 tray	Rp.17.500	Rp.17.500
m. serai	5 ikat	Rp.3.000	Rp.3.000
n. daun salam	1 tray	Rp.7.000	Rp.7.000
o. daun jeruk	1 tray	Rp.6.000	Rp.6.000
p. jahe	1 buah	Rp.5.000	Rp.5.000

q. Cabai Rawit dan cabai besar	1 tray	Rp.15.000	Rp.15.000
r. Tomat	5 buah	Rp.8.000	Rp.8.000
SUB TOTAL (Rp)			Rp.417.500,-
3.Perjalanan			
a. Bensin	5 liter	Rp 10.000,-	Rp.50.000,-
SUB TOTAL (Rp)			Rp50.000,-
4. Lain-lain			
a. Print sticker	450pcs/8 lembar A3	Rp.10.500,-/lembar A3	Rp.84.000,-
b. Kertas bungkus nasi	100 lembar x3	Rp.15.000,-	Rp.45.000,-
c. Cetak banner	1pcs	Rp.40.000	Rp.40.000,-
SUB TOTAL (Rp)			Rp.169.000,-
TOTAL 1+2+3+4 (Rp)			Rp.1.168.500,-
(Terbilang <u>satu juta seratus enam puluh delapan ribu lima ratus rupiah</u>)			

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/min)	Uraian Tugas
1	Eunike Putri Permatasari/ 160320038	Teknik	Teknik Industri	7	1. Mengkoordinasi dan bertanggungjawab pada kelompok 2. Koordinasi yang berkaitan dengan konsultasi dengan dosen pembimbing 3. Membantu membuat produk dari proses hingga pengemasan
2	Hanny Wijaya/ 160320011	Teknik	Teknik Industri	7	1. Mendesain media sosial produk 2. Melakukan dokumentasi kegiatan 3. Membantu membuat produk dari proses hingga pengemasan
3	Dennis Irvin/ 160320058	Teknik	Teknik Industri	7	1. Membantu membuat produk dari proses hingga pengemasan 2. Membeli perlengkapan pengemasan
4	Abdul Rofiq/ 160320076	Teknik	Teknik Industri	7	1. Membuat video promosi produk 2. Melakukan dokumentasi kegiatan 3. Membantu membuat produk dari proses hingga pengemasan
5	Ezra Putra/ 160720001	Teknik	Sistem Informasi Bisnis	7	1. Membantu membuat produk dari proses hingga pengemasan

					2. Membeli bahan baku
--	--	--	--	--	-----------------------