

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Target Luaran	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Gambaran Umum Produk	2
2.2 Desain Logo	3
2.3 Gambaran Sumber Bahan Baku	3
2.4 Gambaran Sumber Daya dan Tenaga Kerja	3
2.5 Potensi Pasar	4
2.6 Analisis Biaya Produksi	5
2.6.1 Penetapan Harga Jual	5
2.6.2 Pendapatan dan Keuntungan	5
2.6.3 Kelayakan Usaha	5
2.6.4 <i>Cash Flow</i> Usaha	6
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	
3.1 Lokasi Produksi	6
3.2 Bahan dan Peralatan	6
3.2.1 Bahan	6
3.2.2 Peralatan	7
3.3 Proses Produksi	7
3.3.1 Survei Pasar dan Penentuan Target Pemasaran	7
3.3.2 Pembelian Bahan Baku dan Peralatan Produksi	7
3.4 Pembuatan Biskuit ROUPAH	7
3.4.1 Pembuatan Ekstrak Labu Siam	7
3.4.2 Pembuatan Adonan Biskuit	8
3.5 Pengemasan	8
3.6 Pengujian Kualitas Biskuit Labu Siam	8
3.7 Pemasaran	9
3.8 Tahap Evaluasi	9
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya	9
4.2 Jadwal Kegiatan	10
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	18
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim dan Pembagian Tugas	19
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Tim Pelaksana	20

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut WHO 2019 penyakit tidak menular menjadi tujuh dari sepuluh penyebab kematian terbesar di dunia, salah satu penyakit tidak menular yang paling banyak menyebabkan kasus kematian dengan jumlah mortalitas terbesar, yaitu penyakit kardiovaskular akibat jantung koroner (Ghani, 2016).

Salah satu penyebab penyakit jantung koroner adalah aterosklerosis. Aterosklerosis adalah kerusakan pada dinding arteri yang mengenai dua lapisan membrane, yaitu intima dan media. Stress oksidatif, hipertensi, dan hiperkolesterolemia adalah tiga faktor utama yang menyebabkan aterosklerosis. Aterosklerosis dapat terjadi karena adanya peningkatan dari kadar kolesterol yang tidak normal sehingga mengakibatkan adanya akumulasi kolesterol di dalam dinding pembuluh darah. Akumulasi kolesterol tersebut kemudian membentuk sumbatan berupa plak dan secara bertahap plak tersebut dapat menimbulkan kerusakan pembuluh darah, plak tersebut akan mengeras dan terjadi penyempitan sehingga mengurangi aliran darah ke otot jantung dan menyebabkan timbulnya penyakit jantung koroner (Maulida M et al., 2018).

Gaya hidup sehat merupakan cara yang tepat untuk mengobati aterosklerosis, seperti berolahraga teratur, menjaga berat badan ideal, diet rendah lemak, tidak merokok dan menghindari stres. Pada kondisi kadar lemak yang tinggi dibutuhkan intervensi farmakologis penggunaan obat anti dislipidemia yang digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol darah (Prara, 2017).

Buah labu siam merupakan salah satu sayuran yang mengandung berbagai macam vitamin. Salah satu vitamin yang terdapat pada buah labu siam, yaitu vitamin C. Vitamin C adalah obat antioksidan kuat yang dapat digunakan secara topikal dalam dermatologi untuk mengobati dan mencegah perubahan terkait dengan *photoaging* air labu siam juga memiliki efek diuretik yang bermanfaat melancarkan buang air kecil, mencegah penyakit jantung, stroke, dan dapat meningkatkan kekebalan tubuh dengan adanya kandungan vitamin B1, vitamin C, dan β -karoten (Nunes et al., 2012).

Vitamin C dapat membantu memperlambat atau mencegah proses oksidasi. Kandungan yang terdapat pada buah labu siam antara lain, yaitu berupa natrium, zat besi, kalium, posforus, kalsium, lemak, protein, karbohidrat, serat, dan air. Ekstrak pada buah labu siam menunjukkan adanya kandungan alkaloid, flavonoid, saponin, dan terpenoid (Halliwell dan Gutteridge, 2000).

Berdasarkan pemaparan di atas, kami membuat inovasi wirausaha berupa biskuit dengan labu siam untuk menangkal penyakit aterosklerosis. Dengan keunggulan produk berupa inovasi wirausaha pertama yang bergerak dalam pembuatan biskuit kesehatan berbahan baku labu siam, selain baik di konsumsi untuk mencegah aterosklerosis, biskuit berbahan baku labu siam juga sangat baik dikonsumsi karna berfungsi untuk mengontrol gula darah serta kaya akan antioksidan, dan labu siam merupakan tumbuhan yang tumbuh subur di Indonesia dengan jangka waktu panen singkat sehingga bahan baku dalam pembuatan biskuit selalu tersedia.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menambah nilai guna dan nilai jual dari labu siam.
2. Bagaimana cara memproduksi labu dalam bentuk yang lebih inovatif.
3. Bagaimana cara memasarkan labu siam.

1.3 Tujuan

Menghasilkan produk pangan berupa biskuit terfortifikasi labu siam yang mengandung senyawa antioksidan alami, berguna untuk menangkal bahaya radikal bebas, stres oksidatif sehingga menyebabkan penyakit kronik salah satunya adalah jantung kronik dan aterosklerosis.

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan usaha pemasaran buah labu siam.
2. Sebagai peluang kewirausahaan baru dalam pengolahan labu siam.
3. Sebagai produk pangan yang berguna bagi kesehatan.
4. Sebagai alternatif bagi masyarakat yang kurang suka mengonsumsi sayuran.
5. Membantu masyarakat untuk mendapat asupan gizi dari sayuran dalam bentuk yang lebih praktis.
6. Meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, terutama dalam aspek menangkal penyakit tidak menular.

1.5 Target Luaran

Produk biskuit terfortifikasi buah labu siam

1. Laporan kemajuan.
2. Laporan akhir.
3. Produk wirausaha.
4. Artikel ilmiah.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

Biskuit ROUPAH merupakan biskuit yang terfortifikasi labu. Biasanya masyarakat mengonsumsi labu siam sebagai lalapan atau dijadikan sebagai minuman. Namun, dikarenakan labu siam memiliki daging yang lembut dan kadar air yang tinggi membuatnya lebih mudah rusak dan tidak bertahan lama. Inovasi pembuatan biskuit ROUPAH sendiri hadir dalam bentuk olahan yang bisa bertahan lama dengan memanfaatkan labu siam sebagai bahan utama yang mengandung banyak nutrisi.

Studi klinis dan epidemiologis telah menetapkan hubungan terbalik antara konsumsi labu siam dan prevalensi penyakit kronis. Kaitannya ini tergantung pada senyawa bioaktif pada komposisi labu siam yang menjadikannya memiliki sifat farmakologi. Seperti sifat antioksidan, anti inflamasi, anti kardiovaskular karena

flavonoid yang terdapat dalam labu siam terbukti menurunkan lipid serum, kandungan kolesterol, dan mencegah aterosklerosis.

2.2 Desain Logo

Penamaan produk biskuit ROUPAH diambil dari bahasa Karo labu siam yaitu roupah. Desain logo biskuit ROUPAH sendiri diambil dari gambar ikon labu siam yang merupakan bahan utama dari produk biskuit ROUPAH. Dengan tambahan ikon biskuit mengartikan bahwa produk yang kami hasilkan merupakan biskuit labu siam.

Gambar 2.2 Desain Logo ROUPAH



2.3 Gambaran Sumber Bahan Baku

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan biskuit ROUPAH adalah semua bagian pada buah labu siam. Kandungan senyawa bioaktif yang terdapat pada labu siam, seperti peroksidase, alkaloid, saponin, asam fenolik, flavonoid, karotenoid, cucurbitane triterpenoid, dan pitosterol. Labu siam juga memiliki kadar air yang tinggi (89-95/100 g) dan buahnya relatif rendah kalori, yaitu 19-31 Kkal/100 g berat kering (dw). Hal ini menjadikan biskuit ROUPAH sebagai makanan sehat dikarenakan berbagai kandungan nutrisi di dalamnya. Bahan baku yang nantinya digunakan akan diperoleh dari petani labu siam yang ada di pasar disekitar daerah kota Medan. Bahan-bahan lainnya seperti tepung terigu tinggi protein, tepung kelapa, ragi, garam, gula pasir, telur, mentega, susu (rendah lemak) akan diperoleh dari swalayan.

2.4 Gambaran Sumber Daya dan Tenaga Kerja

Proses pembuatan biskuit ROUPAH akan dilakukan oleh empat orang mahasiswa dari Fakultas Keperawatan dan satu orang dari Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara. Proses pembuatan biskuit ROUPAH ini juga nanti nya akan didampingi oleh seorang dosen Fakultas Keperawatan yang juga memiliki keahlian dalam bidang kewirausahaan. Pengetahuan tentang bahan baku, proses produksi, pemasaran, serta pengalaman yang kami miliki juga bimbingan dari dosen pendamping menjadi modal utama dalam menjalankan usaha biskuit ROUPAH ini.

2.5 Potensi Pasar

Target dari pemasaran biskuit ROUPAH ini adalah masyarakat yang berasal dari berbagai kalangan. Baik dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa terutama orang tua. Biskuit ini dapat dikonsumsi setiap hari.

Sampai sekarang ini, belum ada pemilik usaha yang memanfaatkan labu siam sebagai bahan utama olahan biskuit. Hal ini menjadikan biskuit ROUPAH sebagai inovasi pertama yang menggunakan labu siam sebagai bahan utamanya. Untuk melihat kondisi produk yang akan dipasarkan, tentunya kami melihat bagaimana kelebihan dan kekurangan dari produk yang kami buat dengan analisis SWOT, *Strength* (kekuatan), *Weaknesses* (kelemahan), *Opportunities* (peluang), dan *Threats* (ancaman). Penetapan harga juga dipertimbangkan sesuai dengan kondisi persaingan pasar.

Tabel 2.5 Analisis SWOT Biskuit ROUPAH

INTERNAL	<i>STRENGTH (S) :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku dari bahan herbal alami. • Bahan baku mudah didapat dan harga ekonomis • Produk mengandung senyawa antioksidan alami yang berkhasiat bagi kesehatan. 	<i>WEAKNESS (W) :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Masih kurangnya pengalaman bisnis.
EKSTERNAL	<ul style="list-style-type: none"> • Menambah nilai dari labu siam • Menjadi Biskuit kesehatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Minim nya pengetahuan masyarakat tentang khasiat labu siam
<i>OPPORTUNITY (O) :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia banyak media sosial sebagai sarana pengiklanan produk • Menggunakan market places seperti Shopee, Tokopedia, Lazada. • Memiliki banyak relasi dengan distributor • Menggunakan sistem pemasaran konsinyasi • Meningkatnya kasus penyakit kardiovaskular sebagai target utama 	<i>STRATEGI (SO) :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengujian untuk membuktikan kandungan senyawa antioksidan alami pada biskuit ROUPAH dan melengkapi semua persyaratan sehingga layak untuk dipasarkan. 	<i>STRATEGI (WO) :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Mencari sumber dana atau investor yang tertarik dan berminat membiayai • Mengikuti pelatihan dan <i>workshop</i> tentang manajemen dan <i>business plan</i>.

potensi pasar.		
THREAT (T) : <ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya minat masyarakat untuk mencoba produk baru yang berasal dari bahan alami. • Produk pesaing yang berasal dari bahan alami dengan bentuk sediaan lain. • Persepsi masyarakat mengenai produk alami yang kurang efektif. 	STRATEGI (ST) : <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan akan khasiat dan keamanan produk melalui promosi. • Menggunakan bahan berkualitas yang di peroleh dari petaninya langsung. 	STRATEGI (WT) : <ul style="list-style-type: none"> • Promosi produk dengan menggunakan strategi <i>marketing</i> dengan menunjukkan bukti (<i>evidence base</i>). • Menggunakan ilmu pelatihan dan <i>workshop</i> tentang manajemen dan <i>business plan</i> dalam pemasaran.

2.6 Analisis Biaya Produksi

2.6.1 Penetapan Harga Jual

Harga yang akan kami tetapkan untuk biskuit ROUPAH akan disesuaikan dengan biaya produksi yang dikeluarkan dan harga berdasarkan kondisi persaingan pasar. Tidak lupa harga produk ini juga nanti nya akan disesuaikan dengan permintaan konsumen. Harga jual dari biskuit ROUPAH untuk 1 pcs nya adalah Rp40.000

2.6.2 Pendapatan dan Keuntungan

Biaya produksi yang dikeluarkan untuk satu kali produksi diperkirakan sekitar Rp1.600.000 dimana dalam satu kali produksi dapat dihasilkan 100 pcs biskuit ROUPAH sehingga omset dalam satu kali produksi adalah $(100 \times \text{Rp}40.000) = \text{Rp}4.000.000$. Jika dalam satu bulan beroperasi terus selama empat kali produksi maka total omset dalam satu bulan produksi adalah $(4 \times \text{Rp}4.000.000) = \text{Rp}16.000.000$. Keuntungan yang diperoleh dalam satu bulan merupakan selisih antara pendapatan dan total biaya. Keuntungan yang diperoleh dalam empat kali produksi adalah $(\text{Rp}16.000.000 - \text{Rp}6.400.000) = \text{Rp}9.600.000$.

2.6.3 Kelayakan Usaha

a. *Revenue Cost Ratio (R/C)* dan *Benefit Cost Ratio*

$$\begin{aligned}
 R/C &= \text{Hasil usaha} : \text{biaya produksi} \\
 &= 16.000.00 : 6.400.000 \\
 &= 2,5
 \end{aligned}$$

Artinya, setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan untuk produksi menghasilkan penerimaan sebesar 2,5 rupiah.

$$\begin{aligned}
 \text{Benefit Cost Ratio} &= \text{Keuntungan} : \text{Biaya produksi} \\
 &= 9.600.000 : 6.400.000 = 1,5
 \end{aligned}$$

Artinya, setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan untuk produksi menghasilkan keuntungan sebesar 1,5 rupiah.

b. Break Even Point (BEP)

$$\begin{aligned}\text{BEP harga} &= \text{Total biaya produksi} : \text{produksi} \\ &= \text{Rp}6.400.000 : 100 \text{ pcs} \\ &= \text{Rp}6.400 / \text{pcs}\end{aligned}$$

Artinya, usaha ROUPAH akan mengalami titik impas ketika dalam produksi 100 pcs dijual dengan harga Rp6.400/pcs.

$$\begin{aligned}\text{BEP produksi} &= \text{Total biaya produksi} : \text{harga jual} \\ &= \text{Rp}6.400.000 : 40.000 \\ &= 160 \text{ pcs}\end{aligned}$$

Artinya, usaha ROUPAH akan mengalami titik impas dengan harga Rp40.000 per bungkus ketika produksi 160 pcs.

2.6.4 Cash Flow Usaha

Keterangan	Tahun ke 1	Tahun ke 2	Tahun ke 3
A. Penjualan			
Penerimaan Hibah Belmawa Perguruan Tinggi	6.000.000 850.000	- -	- -
Penerimaan Penjualan	208.000.000	272.000.000	378.800.000
Biaya Pokok Produksi (BPP)	79.200.000	91.200.00	129.120.000
B. Pengeluaran			
Pembelian Asset	3.000.000	1.500.000	15.0000.000
Biaya Transportasi	1.320.000	1.320.000	900.000
Biaya Pemasaran	800.000	950.000	750.000
a.Laba Bersih	123.680.000	176.580.000	233.030.000
b.Saldo Budgeting	28.098.000	44.505.000	58.257.500
c.Saldo Budgeting Bersih	8.429.400	13.351.500	17.477.250

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Lokasi Produksi

Proses produksi Biskuit ROUPAH dilakukan di Jl. Tali Air No. 2 Mangga, Medan Tuntungan, Kota Medan, Sumatera Utara, 20141.

3.2 Bahan dan Peralatan

3.2.1 Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat produk ini antara lain labu siam, tepung terigu tinggi protein, gula pasir, garam, ragi, telur, mentega, vanili, dan susu skim bubuk.

3.2.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk antara lain pisau, gelas takar, cetakan, timbangan, loyang, oven, blender, mixer, komor, dan tabung gas.

3.3 Proses Produksi

3.3.1 Survei Pasar dan Penentuan Target Pemasaran

Survei pasar dilakukan untuk mengetahui tingkat kebutuhan konsumen terhadap produk biskuit ROUPAH. Survei pasar juga meliputi pengamatan produk-produk sejenis yang sudah beredar di pasar sehingga dapat ditentukan strategi pemasaran yang efektif.

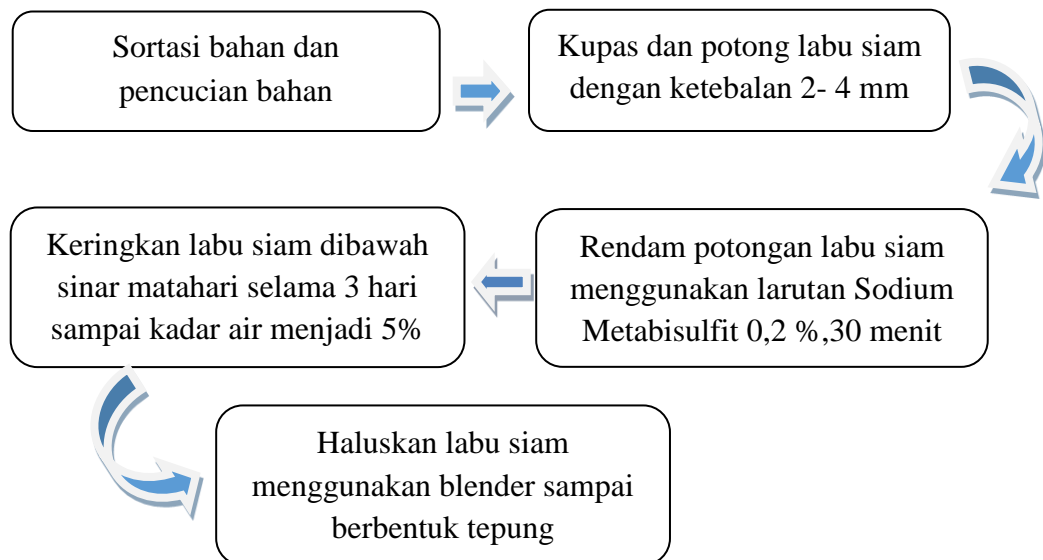
Adapun target pemasaran biskuit ROUPAH adalah konsumen dengan rentang usia anak-anak sampai lansia terutama konsumen yang memiliki faktor genetik kolesterol tinggi, darah tinggi (hipertensi), kencing manis (diabetes), pola hidup yang kurang sehat seperti kurang olahraga, sering mengonsumsi minuman keras, merokok, dan mengonsumsi makanan tinggi lemak secara berlebihan. Target jangka pendek adalah masyarakat di Provinsi Sumatera Utara, sedangkan untuk target jangka panjang adalah masyarakat di berbagai kota di Indonesia.

3.3.2 Pembelian Bahan Baku dan Peralatan Produksi

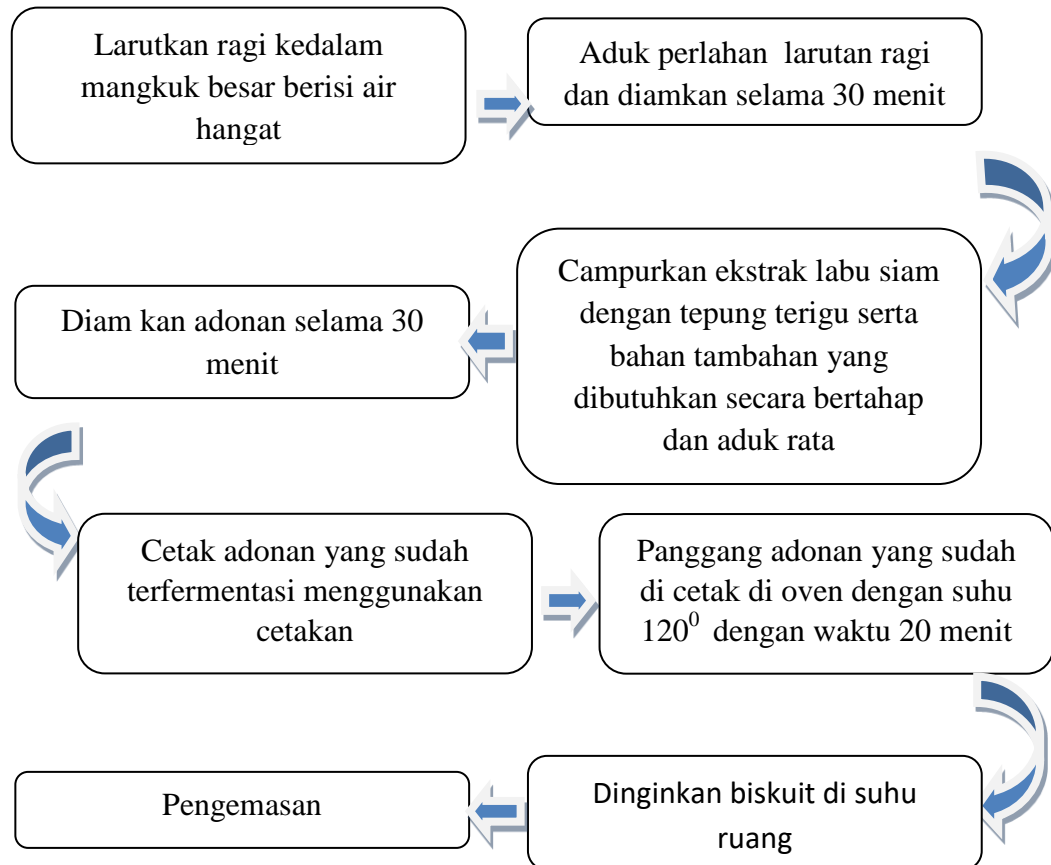
Untuk menjaga kualitas dari bahan baku pembuatan produk biskuit kami, kami melakukan kerja sama dengan petani labu siam setempat yang berada di sekitar kota Medan sebagai pemasok bahan baku. Bahan-bahan lain nya seperti tepung terigu tinggi protein, ragi, garam, gula pasir, telur, mentega, susu skim (rendah lemak), vanili akan diperoleh dari swalayan.

3.4 Pembuatan Biskuit ROUPAH

3.4.1 Pembuatan Ekstrak Labu Siam



3.4.2 Pembuatan Adonan biskuit



3.5 Pengemasan

Biskuit labu siam yang sudah dicetak lalu dikemas menggunakan kemasan kotak kertas dan diberi label. Pada kemasan terdapat informasi komposisi pembuatan biskuit labu siam dan juga manfaat yang dimiliki biskuit labu siam tersebut. Pada kemasan juga akan diberikan kartu informasi kesehatan meliputi kandungan gizi akan protein, karbohidrat dan kalium. Untuk keberlanjutan program jangka panjang, kami akan mendaftarkan produk ini agar mendapat sertifikasi halal dari MUI dan juga izin kesehatan dari BPOM RI sehingga menambah kepercayaan masyarakat terhadap keamanan dan kehalalan biskuit labu siam.

3.6 Pengujian Kualitas dari Biskuit Labu Siam

Setelah dilakukan pengemasan kemudian dilakukan pengujian, yaitu Organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini adalah uji kesukaan (hedonik) terhadap biskuit. Parameter penilaian organoleptik meliputi rendemen, penampakan, warna, aroma, tekstur, dan rasa dilakukan terhadap biskuit analisis fisik berupa pengukuran rendemen, warna, tekstur, kerenyahan. Analisis kimia berupa analisis kadar protein, analisis kadar lemak, analisis kadar karbohidrat, dan analisis kadar air.

3.7 Pemasaran

Penjualan melalui pameran produk. Pemanfaatan media sosial seperti Instagram, facebook, whatsapp, dan Line untuk memperluas jangkauan pemasaran. Penjualan langsung kepada masyarakat.

3.8 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui target penjualan yang telah dicapai, jumlah produk yang terjual, keuntungan, dan kondisi persaingan barang sejenis. Evaluasi pemasaran dilakukan setiap satu bulan sekali.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Anggaran biaya yang diperlukan dalam kegiatan pembuatan biskuit ini ditampilkan pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Sumber Dana	Besaran Dana (Rp)
1	Bahan	Belmawa	3.600.000
		Perguruan Tinggi	500.000
		Instansi Lain	-
2	Sewa dan jasa	Belmawa	450.000
		Perguruan Tinggi	50.000
		Instansi Lain	-
3	Transport lokal	Belmawa	900.000
		Perguruan Tinggi	250.000
		Instansi Lain	-
4	Lain lain	Belmawa	1.050.000
		Perguruan Tinggi	50.000
		Instansi Lain	-
Jumlah			6.850.000
Rekap Sumber Dana		Belmawa	6.000.000
		Perguruan Tinggi	850.000
		Instansi Lain	-
		Jumlah	6.850.000

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan												Person Penanggung Jawab
		1				2				3				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	

1	Penelusuran pustaka													Semua anggota
2	Survei dan perencanaan kegiatan													Hafidzah Husni Pasaribu
3	Persiapan bahan baku pembuatan biskuit ROUPAH dan bahan pendukung lainnya													Apriliyanti Nurjannah Harahap
4	Produksi biskuit ROUPAH													Semua anggota
5	Promosi dan pemasaran													Wulan Sari Ulina Sihite
6	Penulisan laporan kemajuan													Brigita Charvio Barus
7	Publikasi dan penulisan laporan akhir													Elfrida Hutagalung

DAFTAR PUSTAKA

- Ghani, L., Susilawati, M.D., & Novriani H. (2016). Faktor Resiko Penyakit Jantung Koroner Di Indonesia : Buletin Penelitian Kesehatan, 44(3), 153-164.
- Halliwell, B. and Gutteridge, J. M. C., 2007, Free Radicals in Biology and Medicine. Oxford: Oxford University Press dalam Henry, J. 2014. Advances in Food and Nutrition Research. Volume 71-Academic Press.
- Lase, Destriniati Natalia. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi PANADA DARI LABU SIAM (*Sechium edule*) DAN IKAN GABUS (*Ophiocphalus striatus*). Medan.
- Maulida M, Diana Mayasari D, Rahmayani F. 2018. Pengaruh Rasio Kolesterol Total terhadap High Density Lipoprotein (HDL) pada Kejadian Stroke Iskemik. *Majority*. 7(2), 214-218.
- Nunes, X.P., et al. 2012. Biological Oxidation and Antioxidant Activity of Natural Products. University Federal Sao Fransisco, Brazil.
- Prara, M.R. 2017. Kejadian Kardiovaskular Mayor Selama Rawatan Pada Infark Miokard Akut Dengan Elevasi Segmen ST (Ima-Est) Di Rsup Dr. M. Djamil Padang. Universitas Andalas
- Telang, P. S. (2013). Vitamin C in dermatology. *Indian Dermatology Online Journal*, 4(2), 143-146
- Vieira, E. F., Pinho, O., Ferreira, I. M., & Delerue-Matos, C. (2019). Chayote (*Sechium edule*): A review of nutritional composition, bioactivities and potential applications. *Food Chemistry*, 275, 557-568.

LAMPIRAN

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

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Wulan Sari Ulina Sihite
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S-1 Ilmu Keperawatan
4	NIM	201101130
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Batam, 9 April 2001
6	Alamat E-mail	wulanpanderja@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085335683547

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	IMHU USU	Anggota	2020 – Sekarang, USU

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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, 12-03-2022

Ketua



Wulan Sari Ulina Sihite

Biodata Anggota**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Apriliyanti Nurjannah Harahap
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S-1 Ilmu Keperawatan
4	NIM	191101066
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bagan Batu, 21 April 2001
6	Alamat E-mail	nurjannahaprilianti@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082210842813

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

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

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

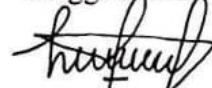
No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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, 12-3-2022

Anggota Tim



Apriliyanti Nurjannah Harahap

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Hafidzah Husni Pasaribu
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S-1 Ilmu Keperawatan
4	NIM	201101088
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Padangsidempuan, 2 Agustus 2002
6	Alamat E-mail	Hafidzah.pasaribu@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081263803211

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

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

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

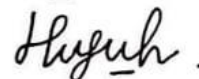
No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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, 12-3-2022

Anggota Tim



Hafidzah Husni Pasaribu

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Elfrida Hutagalung
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S-1 Ilmu Keperawatan
4	NIM	201101132
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sibolga, 18 September 2002
6	Alamat E-mail	elfridahutagalung@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082168317550

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

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

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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, 12-3-2022

Anggota Tim



Elfrida Hutagalung

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Brigita Charvio Barus
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S-1 Pendidikan Dokter
4	NIM	210100127
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kabanjahe, 18 Maret 2002
6	Alamat E-mail	viochar48@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082271096371

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	HIMPARSI	wakil sekretaris	2022 – 2024, Desa Panribuan
2	PEMA FK USU	Divisi KASTRAD	2022 – 2024, FK USU
3	Pengabdian Masyarakat KMK FK USU	Seksi Penyuluhan dan Followers pengobatan gratis	Desa Simarhumpa, Sipahutar, 7-11 Januari 2022
4	PoA LKMM-SoK Lokal PEMA FK USU 2022	MC	2022, FK USU

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

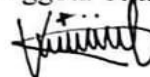
No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Parlemen Remaja 2018	Sekretaris Jenderal DPR RI	2018

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, 12-3-2022

Anggota Tim



Brigita Charvio Barus

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ismayadi, S.Kep, Ns, M.Kes,CWCC, CHt.N
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu Keperawatan
4	NIP/NIDN	197506292002121002/
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rantau Panjang, 29 Juni 1975
6	Alamat E-mail	ismayadi@usu.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	08116000475

B. Riwayat Pendidikan

No	Jenjang	Bidang Ilmu	Institusi	Tahun Lulus
1	Sarjana (S1)	Keperawatan	USU	2002
2	Magister (S2)	Ilmu Kesehatan Masyarakat	USU	2013

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT

1. Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1	Keperawatan Gerontik	Wajib	2 SKS
2	Keperawatan Bencana	Wajib	2 SKS
3	Kewirausahaan	Wajib	2 SKS

2. Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Efektifitas Hipnoterapi Terhadap Penurunan Respon Nyeri Pasien dalam Perawatan Insersi Hemodialisa pada Pasien Gagal Ginjal di Rumah Sakit Hipertensi dan Ginjal Rasyida Medan	Dana PNBPU USU nomor :638/UN5.2.3.1/KEU/SP/2014	2014
2	Uji Penyembuhan Luka Diabetes Nanogel Ekstrak Mikania micrantha Secara Pra Klinis	TALENTA USU	2019

3. Pengabdian Kepada Masyarakat

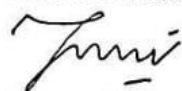
No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
----	------------------------------------	-----------------	-------

	Salapian, Kabupaten Langkat		
2	Pemberdayaan Guru dan Siswa dalam Klinik "Aku Mandiri" Sebagai Program Edukasi Untuk Mencegah dan Menaangkal Bahaya Seks Usia Dini di SDN 064961, SDN 064980, SDN 060907 Kampung Baru, Medan	Dana BOPTN USU Nomor : 453A/UN5.2.3.2.1	2015
3	Pengabdian Masyarakat "Kesiapan Pra Lansia Menghadapi Lansia Aktif"	FKEP USU	2015
4	Perawatan Luka dan Hipnoterapi Gratis di Praktek Mandiri Perawat TARI Center Untuk Masyarakat Kota Medan Dalam Rangka "Nursing Day Mei 2017"	Mandiri	2017
5	Mengenal Risiko Luka Kaki Diabetik "SPA Kaki Diabetic 2017" Kota Medan	Mandiri	2017

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, 12-1-2022
Dosen Pendamping


Ismayadi

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Jenis Pengeluaran		Volume	Harga Satuan(Rp)	Total(Rp)
1.	Belanja Bahan			
	Pisau	5 buah	5.000	25.000
	Cetakan	40 buah	10.000	400.000
	Timbangan	1 buah	100.000	100.000
	Gelas takaran	3 buah	15.000	45.000
	Loyang	6 buah	25.000	150.000
	Oven	1 buah	500.000	500.000
	Blender	1 buah	300.000	300.000
	Kompor	1 buah	300.000	300.000
	Tabung gas	1 buah	180.000	180.000
	Mixer	1 buah	500.000	500.000
	Labu siam	50 kg	10.000	500.000
	Tepung terigu	18,6 kg	15.000	279.000
	Gula	2 kg	12.000	24.000
	Garam	1 pcs	3.000	3.000
	Ragi	5 pcs	6.000	30.000
	Susu skim bubuk	2 kg	60.000	120.000
	Telur	148 butir	1.500	224.000
	Mentega	10 kg	40.000	400.000
	Vanili	2 pcs	7.000	14.000
	Sodium metabisulfit	1 pcs	6.000	6.000
	SUB TOTAL			
2	Belanja Sewa			
	Pameran Produk	1 kali	500.000	500.000
SUB TOTAL				500.000
3	Perjalanan Lokal			
	Kegiatan Penyiapan Bahan	-	-	750.000
	Kegiatan Pendampingan	-	-	400.000
SUB TOTAL				1.150.000
4	Lain-lain			
	Pembuatan kemasan	100 buah	2.000	200.000
	Pembuatan sertifikat halal	1	650.000	650.000
	Biaya No.edar BPOM RI	1	150.000	150.000
	Pembuatan <i>information Card</i>	100 buah	1.000	100.000
SUB TOTAL				1.100.000
GRAND TOTAL				6.850.000
GRAND TOTAL (Terbilang Enam Juta Delapan Ratus Lima Puluh Ribu Rupiah)				

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/mingg)	Uraian Tugas
1	Wulan Sari Ulina Sihite/201101130	S-1	Ilmu Keperawatan	8	Penanggung jawab pelaksanaan kegiatan, produksi biscoit ROUPAH serta promosi dan pemasaran produk.
2	Apriliyanti Nurjannah Harahap/191101066	S-1	Ilmu Keperawatan	6	Penanggung jawab atas penyediaan bahan baku, dan bahan pendukung.
3	Hafidzah Husni Pasaribu/201101088	S-1	Ilmu Keperawatan	6	Penanggung Jawab survey dan perencanaan kegiatan.
4	Brigita Charvio Barus/210100127	S-1	Pendidikan Dokter	6	Penanggung jawab Laporan keuangan dan penulisan laporan kemajuan.
5	Elfrida Hutagalung /201101132	S-1	Ilmu Keperawatan	6	Publikasi dan penulisan laporan akhir.

SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Ketua Tim	: Wulan Sari Ulina Sihite
Nomor Induk mahasiswa	: 201101130
Program Studi	: S-1 Ilmu Keperawatan
Nama Dosen Pembimbing	: Ismayadi, S.Kep, Ns, M.Kes, CWCC, CHt.N
Perguruan Tinggi	: Universitas Sumatera Utara

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul Inovasi Biskuit Terfortifikasi Labu Siam Guna Menangkal Penyakit Aterosklerosis yang diusulkan untuk tahun anggaran 2022 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 yang sudah diterima ke kas negara.

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

Medan, 12-3-2022

Yang menyatakan,



(Wulan Sari Ulina Sihite)
NIM.201101130