**BAB I**

**PENDAHULUAN**

* 1. **Pendahuluan**

Anak muda zaman sekarang tidak lepas dari yang namanya jajanan. Jajanan sudah menjadi makanan ringan sehari-hari dan telah menjadi budaya masyarakat. Jajanan sekarang, kebanyakan masih belum memenuhi kriteria gizi yang baik. Berbagai bahan yang dapat diolah sebagai jajanan, antara lain yang berasal dari hewan dan nabati. Makanan ringan yang berasal dari hewani sudah banyak yang di pasaran, tetapi masih banyak juga konsumen yang butuh atau menginginkan sesuatu yang beda. Maka disini kami akan mengajukan suatu makanan ringan yaitu pangsit dengan campuran buah dan sayur didalamnya.

Masyarakat yang mengonsumsi jajanan di pasaran dapat dikatakan tidak stabil, hal tersebut dikarenakan belum banyaknya inovasi jajanan baru yang sehat, sehingga masyarakat terasa bosan dan beralih ke makanan berat. Hal inilah yang akan membuat peluang pasar jajanan-jajanan sehat yang berinovasi baru terbuka lebar. Salah satu cara yang dapat mengalihkan perhatian masyarakat adalah membuat jajanan yang memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi harganya dapat dijangkau masyarakat dengan pengolahan dan pengemasan yang sehat. Komposisi makanan ringan pangsit diolah dengan dicampur berbagai macam buah dan sayur siap untuk menggoda lidah. Cara pengolahannya yaitu, pangsit di goreng hingga krispi dan sebelum digoreng adonan pangsit diberi campuran buah maupun sayuran dengan berbagai jenis.

Berbagai cara memulai usaha dalam bidang apapun, maka yang pertama kali harus diketahui adalah peluang pasar dan bagaimana mendapatkan order. Peluang pasar yang hendak dimasuki dalam bisnis dan bagaimana cara memperoleh order tersebut. Penelitian ini harus mampu menganalisa keunggulan dan kelemahan pesaing dan sejauh mana kemampuan untuk bersaing dengan mereka baik dari sisi harga, pelayanan maupun kualitas. Persiapkan mental dan keberanian memulai. Singkirkan hambatan psikologis rasa malu, takut gagal dan perang batin antara berkeinginan dan keraguan. Siap menghadapi resiko, karena resiko bisnis adalah untung atau rugi. Semakin besar untungnya maka resikonya pun semakin besar. Berani mencoba dan memulai, lebih baik mencoba tetapi gagal daripada gagal mencoba.

* 1. **Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana pembuatan “Olahan Pangsit Sehat”?
2. Sejauh mana manfaat bagi masyarakat bila mengkonsumsi produk tersebut?
3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut di pasaran?
   1. **Tujuan**

Tujuan dari program ini, yaitu:

1. Mempermudah masyarakat luas terutama mahasiswa dalam memperoleh camilan praktis dengan kandungan gizi yang cukup.
2. Mengembangkan usaha mandiri yang mampu membuka peluang kerja dan meningkatkan perekonomian Negara.
3. Menjadikan program ini sebagai bidang kewirausahaan yang akan terus digeluti dimasa yang akan datang.
   1. **Manfaat**

Manfaat dari produk ini, yaitu:

1. Kandungan gizi yang lengkap menyehatkan badan terutama mengenyangkan perut.
2. Melatih diri dalam bidang bisnis dan marketing.
3. Mencari keuntungan dalam setiap peluang.
   1. **Luaran**

Luaran yang hendak dicapai dalam program ini adalah:

1. Terciptanya peluang usaha kecil masyarakat yang bergerak di sektor ekonomi.
2. Meningkatkan kreativitas inovatif mahasiswa dan masyarakat dalam rangka bereksperimen serta menemukan hasil karya yang bermanfaat dan tepat guna.
3. Olahan Pangsit Sehat ini diharapkan dapat menjadi camilan favorit sehingga laris dipasaran dengan bentuk yang lucu dan menarik.

**BAB II**

**GAMBARAN UMUM SASARAN MASYARAKAT**

* 1. **Kondisi lingkungan dan Gaya Hidup**

Kondisi lingkungan dan gaya hidup masyarakat yang semakin konsumtif, dapat mempermudah dalam membuat produk ini, karena banyak orang-orang yang malas membuat makanan sendiri dan ingin langsung memakan makanan yang siap saji saja yang praktis. Kampus-kampus umumnya menyukai camilan dan selama ini jenis camilan yang ada di lingkungan kampus belum ada yang terbuat dari olahan tepung. Oleh karena itu, penelitian ini berinisiatif untuk membuka usaha makanan ringan berupa camilan yang berbahan baku tepung dengan berbagai variasi rasa buah maupun sayur didalamnya. Produk yang akan kami pasarkan yaitu Pangsit dengan campuran buah dan sayuran sehingga menjadi lebih sehat.

* 1. **Sumber Daya dan Bahan Baku**

Pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah tepung. Tepung mudah ditemukan dimana saja, tepung yang terbuat dari beras yang di giling secara halus. Tepung yang akan digunakan adalah tepung terigu. Pembuatan pangsitnya kami campurkan dengan berbagai buah-buahan dan sayuran sesuai selera kemudian diracik sendiri dengan inovasi rasa yang telah kami pelajari cara peracikan bumbu-bumbunya,. Pangsit ini memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis.

* 1. **Lokasi Usaha**

Lokasi pembuatan produk ini di rumah salah seorang anggota yang bernama Iqbal Nur Haq Binkdi beralamat di Jalan Tulang Bawang Utara RT 06/06, Sokomulyo, Kadipiro, Banjarsari, Surakarta.

* 1. **Peluang Pasar**

Melihat dari banyaknya produk-produk yang kami buat, serta kompetitor-kompetitor yang bergerak dibidang usaha yang sama dengan kreatifitas dan keunikannya masing-masing. Hal itu tidak membuat semangat menurun dalam berkreasi dan berinovasi. Menyiasati produk yang dibuat dengan inovasi berbeda dari produk-produk yang sudah ada. Inovasi rasa yang lebih enak dan warna pangsit yang berbeda. Rasa pangsit yang semula biasa menjadi pangsit dengan berbagai campuran buah dan sayuran didalamnya, ukuran yang lebih besar, harga yang ekonomis, dan yang paling penting produk yang kami buat dijamin higenis tanpa memakai bahan pengawet atau bahan-bahan yang mengandung kadar kimia yang tinggi. Produk dari penelitian ini mampu bersaing dan laku dipasaran. Penelitian ini memiliki banyak relasi yang dapat dijadikan pelanggan tetap.

* 1. **Strategi Pemasaran yang diharapkan :**

1. **Kenali Pelanggan. Mengutamakan apa yang diinginkan dan disukai oleh para pelanggan.**
2. **Melakukan Promosi Produk. Promosi yang akan digunakan yaitu, dari mulut ke mulut dan juga melalui media massa. Memberikan harga promo diawal penjualan agar menarik minat pelanggan.**
3. **Menentukan dan Memilih Lokasi yang Strategis. Memilih dan menentukan lokasi yang strategis, yang mudah dikenali dan diketahui keberadaannya, tempat jualan seperti di dekat jalan, di wilayah kampus atau di depan wilayah kampus, dan menyewa tempat.**
4. **Menggunakan Sarana Internet, menggunakan brosur dan pamflet. Memperkenalkan produk ini melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, maupun website.**
   1. **Promosi dan Pemasaran Produk**

Target utama dalam mempromosikan dan pemasaran produk ini adalah orang dewasa dan remaja, karena produk ini dibuat untuk dinikmati oleh kalangan orang dewasa dan remaja. Penjualan pangsit ini biasanya dilakukan setelah aktivitas perkuliahan selesai. Mempromosikan produk pangsit ini, yang pertama adalah mempromosikan dari mulut ke mulut terutama dipromosikan kepada orang-orang terdekat terlebih dahulu. Sambil berjualan keliling dalam mempromosikannya, membuka stand penjualan di luar wilayah kampus dan di dalam kampus, meyewa tempat untuk membuka usaha ini. Promosi juga dilakukan menggunakan media seperti brosur, pamflet, media massa facebook, instagram, dan website.

Pengemasan produk dilakukan menggunakan kertas dengan desian yang menarik pelanggan. Penggunaan kemasan ini bertujuan untuk mengurangi dampak limbah plastik yang terjadi dimasyarakat. Desain menarik yang dibuat pada kemasan akan menambah minat pelanggan.

* 1. **Pembuatan dan penyerahan Laporan akhir**

Setelah produk laku terjual, peneliti segera membuat laporan berdasarkan produk yang telah terjual. Proses pembuatan laporan minimal dilakukan selama tiga minggu.

* 1. **Analisis SWOT**

Adapun analisis SWOT dalam usaha yang dibuat, diantaranya sebagai berikut :

* + 1. **Strength (Kekuatan)**

Kekuatan dari produk yang dibuat yaitu :

1. Produk yang ditawarkan tidak menggunakan bahan pengawet atau zat–zat kimia yang berbahaya lainnya dan merupakan camilan yang sudah tidak asing dengan lidah Indonesia.
2. Produk yang ditawarkan memiliki isi tepung yang bervariasi rasa, para konsumen dapat memilih rasa yang disukai sesuai dengan selera masing-masing.
3. Memiliki harga ekonomis yang dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat atau konsumen.
   * 1. **Weakness (Kelemahan)**

Kelemahan dari produk yang dibuat yaitu :

1. Produk yang ditawarkan merupakan camilan yang banyak tersedia di berbagai tempat.
2. Produk yang ditawarkan merupakan produk yang tidak tahan lama karena tanpa bahan pengawet dan mudah ditiru.
3. Harga bahan baku dan bahan-bahan lainnya yang tidak stabil selalu berubah-ubah, karena naik turunnya harga sembako atau BBM.  
   * 1. **Opportunity (Peluang)**

Peluang dari produk yang dibuat yaitu:

1. Melihat banyaknya masyarakat yang membutuhkan makanan atau camilan disaat sedang tidak ingin memakan makanan pokok, pangsit ini bisa menjadi alternatif sebagai makanan pengganti makanan pokok atau camilan.
2. Karena pangsit ini bisa dinikmati oleh semua usia dari yang muda sampai yang tua, maka sasaran pasarnya mencakup semua kalangan masyarakat.
3. Karena sebagian besar penjual pangsit hanya begitu-begitu saja dengan tampilan dan isi yang biasa saja, disini kami memberikan tampilan dan isi yang beraneka macam buah dan sayur.
4. Kondisi masyarakat yang semakin konsumtif, dapat mempermudah memasarkan produk yang kami jual.
   * 1. **Threath (Hambatan)**

Hambatan dari produk yang dibuat yaitu:

1. Banyaknya kompetitor yang bergerak dibidang yang sama, dan menjualnya dengan menggunakan bahan pengawet dengan harga jual yang sama atau bahkan lebih murah dibandingkan dengan produk yang kami buat tanpa menggunakan bahan pengawet atau zat–zat kimia yang berbahaya lainnya.
2. Produk yang dibuat mudah ditiru, sehingga banyak orang-orang yang nantinya tidak ingin membelinya, tetapi ingin membuatnya sendiri dirumah atau dijual kembali.
3. Apabila pelayanan dan kualitas yang diberikan kepada konsumen kurang memuaskan, maka konsumen pun akan merasa kecewa, sehingga usaha ini akan terancam bangkrut.

**BAB III**

**METODE PELAKSANAAN**

* 1. **Pengumpulan Alat dan Bahan**

Pengumpulan bahan – bahan dilakukan dengan membeli bahan di pasar. Bahan – bahan tersebut adalah:

Alat-alat pembuatan produk :

1. Penggiling
2. Kompor
3. Pisau
4. Penggorengan
5. Wadah
6. Panci
7. Telenan
8. Kertas kemasan

Bahan-bahan pembuatan produk:

1. Tepung Terigu
2. Minyak
3. Mentega
4. Telur
5. Gula
6. Garam
7. Bawang Putih
8. Buah dan Sayur
9. Air
   1. **Cara Pembuatan**
10. Haluskan bawang putih dan garam
11. Buat adonan dengan cara mencampurkan tepung terigu dengan mentega, air dan adonan tadi sampai merata
12. Masukkan potongan buah maupun sayuran kedalam adonan dan aduk hingga merata
13. Giling menjadi kecil – kecil
14. Bentuk adonan pangsit
15. Goreng hingga matang
16. Angkat dan tiriskan pangsit
17. Pangsit buah siap disajikan

**BAB IV**

**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Jenis Pengeluaran** | | **Biaya (Rp)** |
| 1 | Peralatan penunjang | | Rp.5.860.000,00 |
| 2 | Bahan habis pakai | | Rp. 2.213.500,00 |
| 3 | Perjalanan | | Rp. 124.600,00 |
| 4 | Lain – Lain | | - |
| Jumlah | | Rp. 8.198.100,00 | |

**4.2 Jadwal Kegiatan**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kegiatan | Bulan Ke- | | | | |
| I | II | III | IV | V |
| 1 | Persiapan |  |  |  |  |  |
|  | a. Survei Tempat Pembuatan |  |  |  |  |  |
|  | b. Persiapan Alat dan bahan |  |  |  |  |  |
| 2 | Pelaksanaan pembuatan *Opang Sehat* |  |  |  |  |  |
|  | Pemasaran |  |  |  |  |  |
| 3 | Penyusunan laporan |  |  |  |  | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | | |
|  | a. Pembuatan Draf Laporan Akhir |  |  |  |  |  |
|  | b. Penyusunan laporan akhir |  |  |  |  |  |
|  | c. Penyerahan Laporan Akhir |  |  |  |  |  |

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**1.1 Lampiran 1 Biodata Ketua**

1. **Identitas Diri (Ketua Tim**)

|  |  |
| --- | --- |
| Nama Lengkap (dengan gelar) | Iqbal Nur Haq Binkidi |
| Jenis Kelamin | Laki-laki |
| Program Studi | Informatika |
| NIM | L200160116 |
| Tempat dan Tanggal Lahir | Surakarta, 13 Oktober 1997 |
| E-mail | [iqbalnur833@gmail.com](mailto:iqbalnur833@gmail.com) |
| Nomor Telepon/HP | 083866702765 |

1. **Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SD** | **SMP** | **SMA** |
| Nama Institusi | SD Muh. 2 Surakarta | SMP Muh. 1 Surakarta | SMA Negeri 6 Surakarta |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2003-2010 | 2010-2013 | 2013-2016 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah

Surakarta,20 Oktober 2019

Anggota

(Iqbal Nur Haq Binkidi)

**Identitas Diri (Anggota)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nama Lengkap (dengan gelar) | Sandi Nur Alam |
| Jenis Kelamin | Laki-laki |
| Program Studi | Informatika |
| NIM | L200160106 |
| Tempat dan Tanggal Lahir | Depok, 8 Oktober 1998 |
| E-mail | [Sandytmvn89@gmail.com](mailto:Sandytmvn89@gmail.com) |
| Nomor Telepon/HP | 082238680587 |

1. **Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SD** | **SMP** | **SMA** |
| Nama Institusi | SD Negeri 2 Jatiwarno | SMP Negeri 1 Jatipuro | SMA Negeri 2 Wonogiri |
| Jurusan |  |  | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2004-2010 | 2010-2013 | 2013-2016 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah

Surakarta, 20 Oktober 2019

Ketua Pelaksana

(Sandi Nur Alam)

**Identitas Diri (Anggota)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap (dengan gelar) | Ahmad Faisal |
| 2 | Jenis Kelamin | Laki-laki |
| 3 | Program Studi | Informatika |
| 4 | NIM | L200160117 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Surakarta, 4 April 1998 |
| 6 | E-mail | [L200160117@student.ums.ac.id](mailto:L200160117@student.ums.ac.id) |
| 7 | Nomor Telepon/HP | 08980888353 |

1. **Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SD** | **SMP** | **SMA** |
| Nama Institusi | SD Negeri Cengklik 2 Surakarta | SMP Negeri 7 Surakarta | SMA Negeri 5 Surakarta |
| Jurusan |  |  | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2004-2010 | 2010-2013 | 2013-2016 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah

Surakarta, 20 Oktober 2019

Anggota

(Ahmad Faisal)

**Identitas Diri (Anggota)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nama Lengkap (dengan gelar) | Galih Dwi Caksono |
| Jenis Kelamin | Laki-laki |
| Program Studi | Informatika |
| NIM | L200160115 |
| Tempat dan Tanggal Lahir | Bekasi, 01 Desember 1996 |
| E-mail | [galihdc96@gmail.com](mailto:galihdc96@gmail.com) |
| Nomor Telepon/HP | 083840681594 |

1. **Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SD** | **SMP** | **SMA** |
| Nama Institusi | SD Tahta Syajar | SMP Darul Fikri | SMA BinBaz |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

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 Hibah

Surakarta, 20 Oktober 2019

Anggota

(Galih Dwi Caksono)

**Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Penelitian**

* 1. **Peralatan penunjang**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | | Keterangan |
| Panci kusus | Sebagai wadah adonan | 1 | Rp. 150.000,00 | | Rp. 150.000,00 |
| Gilingan besi | Alat penggiling adonan | 4 | Rp. 500.000,00 | | Rp.2.000.000,00 |
| Sendok | Alat pengaduk adonan | 1 set | Rp. 30.000,00 | | Rp. 150.000,00 |
| Garpu | Alat pengaduk adonan | 1 set | Rp. 30.000,00 | | Rp. 30.000,00 |
| Piring | Sebagai wadah | 1 set | Rp. 60.000,00 | | Rp. 60.000,00 |
| Pisau | Alat pemotong adonan | 1 set | Rp. 90.000,00 | | Rp. 90.000,00 |
| Mangkok | Sebagai wadah adonan | 1 set | Rp. 90.000,00 | | Rp. 90.000,00 |
| Kompor Gas | Sebagai alat penggoreng | 3 | Rp. 400.000,00 | | Rp. 1.200.000,00 |
| Tabung Gas | Sebagai bahan bakar kompor | 3 Tabung | Rp. 200.000,00 | | Rp. 600.000,00 |
| Kompor Listrik | Sebagai alat penggoreng | 1 | Rp. 2.000.000,00 | | Rp. 2.000.000,00 |
| Talenan kayu | Sebagai alas memotong adonan | 5 | Rp. 60.000,00 | | Rp. 300.000,00 |
| Blender | Sebagai penghalus bumbu | 3 | Rp. 400.000,00 | | Rp. 1.200.000,00 |
| Sarung tangan karet | Sebagai pelindung tangan | 10 | Rp. 10.000,00 | | Rp. 100.000,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp.5.860.000,00 | |

* 1. **Bahan Habis Pakai**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Keterangan |
| Isi Gas | Sebagai bahan bakar kompor | 12 isian | Rp. 18.000,00 | Rp. 216.000,00 |
| Tepung terigu | Bahan adonan | 30 Kg | Rp. 12.000,00 | Rp. 360.000,00 |
| Buah naga | Bahan adonan utama | 20 kg | Rp. 28.000,00 | Rp. 560.000,00 |
| Tepung kanji | Bahan adonan | 15 Kg | Rp. 10.000,00 | Rp. 150.000,00 |
| Merica | Bahan adoanan | 30 Bungkus | Rp. 2.500,00 | Rp. 75.000,00 |
| Telur | Bahan adoanan | 45 kg | Rp. 21.000,00 | Rp. 945.000,00 |
| Bawang putih | Bahan baku | 10 Kg | Rp. 15.000,00 | Rp. 270.000,00 |
| Gula pasir | Bahan bumbu adoanan | 6 Kg | Rp  11.000,00 | Rp. 66.000,00 |
| Garam | Bahan bumbu adoanan | 8 Bungkus | Rp. 3.000,00 | Rp. 24.000,00 |
| Jeruk nipis | Bahan bumbu adoanan | 3 Kg | Rp 8.000,00 | Rp. 24.000,00 |
| Minyak goreng | Bahan menggoreng | 30 Liter | Rp. 13.000,00 | Rp. 390.000,00 |
| Kemasan plastik | Bahan kemasan pangsit |  |  |  |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp. 2.213.500,00 |

* 1. **Perjalanan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Keterangan |
| Bensin | Untuk perjalanan membeli bahan pangsit dan keperluan yang lain | 14 liter | Rp. 8.900,00 | Rp. 124.600,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp. 124.600,00 |

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

Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | Nama/NIM | Program Studi | Bidang Ilmu | Alokasi Waktu (Jam/minggu) | Uraian Tugas |
| 1 | Iqbal Nur Haq Binkidi | Informatika | Informatika | 14 | Ketua Tim |
| 2 | Ahmad Faisal | Informatika | Informatika | 7 | Bendahara |
| 3 | Sandi Nur Alam | Informatika | Informatika | 14 | Produksi |
| 4 | Galih Dwi Caksono | Informatika | Informatika | 21 | Pemasaran |

Tugas-Tugas

Ketua :

1. Memimpin jalannya usaha
2. Mengontrol hal-hal yang berkaitan dengan usaha
3. Mengawasi kegiatan usaha
4. Mengatur jalannya usaha

Bendahara :

1. Mengelola dan mengatur keuangan
2. Membeli bahan untuk pembuatan produk

Pemasaran :

1. Menjalankan strategi usaha yang telah dibuat
2. Mempromosikan produk
3. Mengelola hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran dalam penjualan
4. Melakukan analisis pasar,serta mengatur distribusi produksi

Produksi :

1. Mengawasi kegiatan produksi
2. Menambah nilai guna produk
3. Mengatur kegiatan yang diperlukan dalam proses produksi

**SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama                           : Iqbal Nur Haq Binkidi

NIM                             : L200160116

Status                           : Mahasiswa

Jabatan Fungsional      : Ketua Tim Pelaksana PKM-K

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K dengan judul: Olahan Pangsit Sehat yang diusulkan dalam skema PKM-K untuk  tahun anggaran 2019 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga / sumberdana 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 kewirausahaan yang sudah diterima.

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

Surakarta,  21 Oktober 2019

|  |  |
| --- | --- |
| Mengetahui,  Dosen Pembimbing      (Endah Sudarmilah, S.T., M.Eng)  NIK. | Yang menyatakan  Ketua      (Iqbal Nur Haq Binkdi)  NIM.L200160116 |