

PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS
MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN
“NUTRIDINE KITCHEN”



Disusun Oleh:

Yohanes Dimas Pratama - A11.2021.13254

Farrel Ardian - A11.2021.13437

Andika Prasetya - A11.2021.13529

Eka Septyaningrum - A11.2021.13778

Ryan Dwiky Darmawan - A11.2021.13947

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
FAKULTAS ILMU KOMPUTER
TEKNIK INFORMATIKA

DAFTAR ISI

BAB 1. PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	4
1.4 Target Luaran PKM-K.....	4
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	5
2.1 Deskripsi Usaha	5
2.2 Lingkungan dan Potensi Sumber Daya	5
2.3 Komoditas Produk	5
2.4 Manajemen Usaha	5
2.5 Peluang Pasar dan Strategi Pemasaran	5
2.6 Analisis Keuangan	6
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	7
3.1 Pembuatan Produk Catering Makanan Sehat	7
3.2 Pengemasan	7
3.3 Pemasaran	7
3.4 Tahapan Pekerjaan dalam Pencapaian Tujuan PKM-K.....	8
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	9
4.1 Anggaran Biaya.....	9
4.2 Jadwal Kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10
LAMPIRAN 1. BIODATA TIM	11
1. Biodata Ketua	11
1. Biodata Anggota 1	12
2. Biodata Anggota 2.....	13
3. Biodata Anggota 3	14
4. Biodata Anggota 4.....	15
5. Biodata Dosen Pendamping	16
LAMPIRAN 2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN.....	17
LAMPIRAN 3. SUSUNAN TIM PENGUSUL DAN PEMBAGIAN TUGAS.....	18
LAMPIRAN 4. SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PENGUSUL.....	19

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan populasi penduduk yang sangat tinggi. Zaman globalisasi membuat Indonesia mengalami banyak perubahan. Mulai dari gaya hidup, cara berkomunikasi, dan tata krama penduduk Indonesia mulai berubah dari sebelumnya. Penduduk Indonesia sekarang ini menjadi konsumtif dan banyaknya perusahaan makanan asing yang masuk di Indonesia membuat makanan di Indonesia juga makin beragam.

Makanan fast food menjadi makanan paling banyak digemari semua kalangan masyarakat, karena penyajiannya yang cepat. Namun jika ditelusuri lebih dalam, makanan fast food kebanyakan adalah makanan yang kurang baik bagi kesehatan. Oleh karena itu, banyak warga negara Indonesia terkena obesitas karena makanan yang dikonsumsi tidak sehat. Bahkan terdapat banyak penyakit yang timbul.

Masyarakat umum maupun para mahasiswa dengan dunia mereka yang pastinya banyak yang harus dirubah, karena di antara mereka terdapat pemuda-pemuda penerus bangsa. Gaya hidup yang diterapkan jauh dari kebudayaan dulu. Contohnya dalam dunia kuliner, sebagian besar kalangan masyarakat memilih makanan fast food seperti junk food untuk dikonsumsi. Bahkan saat terdapat acara tertentu terkadang mereka memilih makanan junk food sebagai konsumsinya karena lebih praktis. Gaya hidup yang diterapkan inilah membuat terciptanya sebuah ide untuk membuat suatu makanan yang sehat dan tidak mengandung kolesterol. Bisa juga dikonsumsi bagi penderita kolesterol, karena banyak dari warga Indonesia terkena kolesterol. Makanan inipun dibuat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yaitu 4 sehat 5 sempurna.

Pasar kesehatan dan kehidupan sehat telah menjadi trend yang semakin populer di semua negara, termasuk Indonesia. Dengan semakin banyaknya konsumen yang berminat dengan kesehatan, ada peluang besar untuk memperluas pasar catering healthy food. Analisis pasar menunjukkan bahwa pasar makanan sehat memiliki potensi yang sangat baik. Pasar ini terdiri dari konsumen yang dibawah 40 tahun, yang memiliki pandangan tinggi, dan yang sedang menjadi lebih berhati-hati terhadap kesehatan.

Catering healthy food ini akan menjadi modal berwirausaha yang unik dan memiliki spesifikasi teknis yang berbeda dengan produk-produk sejenis yang sudah ada. Kami akan menggunakan bahan baku yang terbaik dan berkualitas tinggi, serta menjamin kualitas dan kebersihan dari produk kami. Karakteristik pasar sasaran kami adalah konsumen yang sedang menjadi lebih berhati-hati terhadap kesehatan, yang memiliki pendapatan tinggi, dan yang sedang berminat dengan catering healthy food. Kami akan menjangkau pasar ini melalui strategi marketing yang efektif dan mempertinggi kualitas layanan kami.

1.2 Tujuan

- Menciptakan produk makanan dan camilan yang sehat dan tepat guna.
- Menyediakan berbagai makanan maupun camilan yang sehat dan praktis untuk dibawa dan dinikmati.
- Mendapatkan keuntungan dari penjualan catering healthy food “Nutridine Kitchen”.
- Meminimalisasi penggunaan makanan junk food yang kurang sehat.

1.3 Manfaat

- Menambah wawasan dan pengalaman dalam hal wirausaha.
- Peningkatan kemampuan kewirausahaan.
- Memberikan sajian makanan yang sehat.
- Memberi kemudahan menikmati makanan dengan kemasan yang praaktis dan mudah untuk dibawa.

1.4 Target Luaran PKM-K

Target luaran yang diharapkan :

- Terciptanya produk olahan yang sehat, berkhasiat dan inovatif
- Munculnya “NUTRIDINE KITCHEN” menjadi katering yang digemari semua kalangan masyarakat
- Munculnya wirausaha baru
- Adanya strategi pemasaran untuk memperoleh keuntungan yang berkelanjutan

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Deskripsi Usaha

Nutridine Kitchen adalah bisnis catering yang akan beroperasi di pusat kota dengan area layanan sekitar 30 km. Kami akan fokus pada menyediakan makanan sehat dan berkualitas tinggi untuk pelanggan individu, keluarga, dan perusahaan yang peduli akan kesehatan. Lokasi strategis kami di pusat kota akan memungkinkan kami untuk menjangkau pasar yang luas dan beragam, termasuk pekerja kantor yang sibuk dan keluarga yang tidak memiliki waktu untuk memasak.

2.2 Lingkungan dan Potensi Sumber Daya

Kami akan memanfaatkan sumber daya yang ada di pusat kota, termasuk akses terhadap pasokan bahan baku segar dan fasilitas dapur produksi modern. Kami juga memiliki armada pengiriman yang efisien untuk menjamin makanan sampai tepat waktu dan dalam kondisi terbaik.

Sumber daya manusia yang berkualitas tinggi seperti koki berpengalaman dan staf yang terlatih akan menjadi aset penting dalam menjaga kualitas dan konsistensi makanan kami. Dengan analisis kompetitor lokal yang cermat, kami telah mengidentifikasi celah pasar yang dapat kami manfaatkan untuk membedakan layanan kami dengan menyajikan makanan sehat yang lezat dengan nilai tambah dalam layanan dan kualitas.

2.3 Komoditas Produk

Produk utama kami adalah berbagai hidangan utama, salad segar, camilan sehat, minuman sehat, dan pilihan makanan penutup rendah gula untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi diet pelanggan kami. Kami akan menekankan penggunaan bahan-bahan segar dan alami serta teknik memasak yang sehat tanpa penggunaan bahan pengawet atau bahan kimia berbahaya.

2.4 Manajemen Usaha

Tim manajemen kami terdiri dari CEO & Pendiri yang bertanggung jawab atas visi dan strategi bisnis, Manajer Operasional yang mengawasi produksi dan pengiriman, Koki Utama yang bertanggung jawab atas rancangan menu dan kualitas masakan, serta Manajer Pemasaran yang mengelola strategi pemasaran dan branding.

2.5 Peluang Pasar dan Strategi Pemasaran

Untuk memasarkan layanan kami, kami akan menggunakan strategi pemasaran digital yang agresif, termasuk kampanye media sosial, iklan online, dan kerjasama dengan komunitas kesehatan lokal serta influencer. Kami akan menargetkan individu, keluarga, perusahaan, dan organisasi yang menghargai makanan sehat dan membutuhkan solusi praktis untuk makanan sehari-hari atau acara khusus. Melalui

program referral dan penawaran spesial untuk pelanggan setia, kami akan membangun basis pelanggan yang loyal dan memperluas cakupan pasar kami.

2.6 Analisis Keuangan

- **Biaya Awal**
Investasi dalam peralatan dapur, stok bahan baku awal, biaya pemasaran.
- **Pendapatan**
Pendapatan dari penjualan makanan sehat dan layanan catering, serta langganan mingguan atau bulanan.
- **Proyeksi Keuangan**
Proyeksi pendapatan dan pengeluaran untuk 2 tahun pertama, dengan target mencapai titik impas (break-even) pada bulan ke-12.
- **Cash Flow Minimum**
Perhitungan cash flow minimum untuk 2 tahun ke depan untuk memastikan kecukupan arus kas dalam mendukung operasional bisnis. Evaluasi keuangan secara berkala akan dilakukan untuk mengidentifikasi potensi perbaikan dan pertumbuhan bisnis.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Pembuatan Produk Catering Makanan Sehat

- **Penetapan Menu Sehat**
Kami akan bekerja sama dengan ahli gizi untuk merancang menu makanan sehat yang beragam dan menyehatkan, mencakup berbagai jenis protein, karbohidrat kompleks, lemak sehat, serta serat dan vitamin dari buah dan sayuran.
- **Pengadaan Bahan Baku Berkualitas**
Kami akan bekerja sama dengan pemasok bahan baku lokal yang terpercaya untuk memastikan ketersediaan bahan baku berkualitas tinggi.
- **Persiapan dan Pengolahan Makanan**
Tim kami akan menggunakan teknik pengolahan makanan yang sehat, seperti memanggang, merebus, dan mengukus, untuk mempertahankan nutrisi dan rasa alami bahan makanan.
- **Penyajian yang Menarik**
Setelah makanan selesai dimasak, kami akan memperhatikan penyajian yang menarik dan menarik perhatian pada detail estetika, agar makanan terlihat menggugah selera.

3.2 Pengemasan

- **Pengemasan Secara Higienis**
Setiap hidangan akan dikemas dengan hati-hati menggunakan wadah yang bersih dan aman untuk makanan, sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan pangan.
- **Labelisasi yang Jelas**
Setiap kemasan akan dilengkapi dengan label yang jelas menyebutkan informasi tentang jenis makanan, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, serta informasi nutrisi.
- **Pengemasan untuk Pengiriman**
Jika makanan akan dikirim, kami akan menggunakan kemasan yang tahan banting dan sesuai dengan kondisi pengiriman untuk memastikan makanan tiba dengan baik di tangan pelanggan.

3.3 Pemasaran

- **Pemasaran Online**
Kami akan memanfaatkan media sosial dan situs web untuk mempromosikan layanan catering makanan sehat kami, dengan membagikan foto-foto menarik dari menu kami, testimoni pelanggan, dan informasi tentang nutrisi makanan.
- **Kemitraan dengan Komunitas dan Bisnis Lokal**
Kami akan menjalin kemitraan dengan komunitas lokal, pusat kebugaran, klinik kesehatan, dan bisnis-bisnis terkait lainnya untuk memperluas jangkauan pemasaran kami dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang layanan kami.
- **Penawaran Promosi**
Untuk menarik pelanggan baru, kami akan menawarkan promosi khusus, seperti diskon untuk pemesanan pertama atau paket langganan bulanan dengan harga terjangkau.

3.4 Tahapan Pekerjaan dalam Pencapaian Tujuan PKM-K

- **Identifikasi Kebutuhan Pasar**
Melakukan survei dan studi pasar untuk memahami kebutuhan masyarakat terkait makanan sehat.
- **Pengembangan Menu**
Merancang menu makanan sehat berdasarkan hasil survei pasar dan kajian ahli gizi.
- **Pengadaan Bahan Baku**
Menghubungi pemasok bahan baku lokal dan menegosiasikan harga serta kualitas bahan.
- **Pengolahan dan Pengemasan**
Memasak makanan sehat sesuai dengan menu yang telah dirancang dan mengemasnya dengan rapi dan higienis.
- **Pemasaran dan Promosi**
Melakukan promosi melalui berbagai saluran seperti media sosial, kolaborasi dengan komunitas lokal, dan promosi spesial.
- **Pengiriman dan Distribusi**
Mengatur pengiriman makanan kepada pelanggan dengan sistem yang efisien dan tepat waktu.
- **Pemantauan dan Evaluasi**
Memantau kualitas makanan, merespons umpan balik pelanggan, dan mengevaluasi kinerja proyek secara berkala.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Sumber Dana	Besaran Dana
1	Peralatan	Nutridine Kitchen	Rp 1.550.000
2	Bahan Habis Pakai	Nutridine Kitchen	Rp 2.750.000
3	Biaya Promosi Online	Nutridine Kitchen	Rp 770.000
4	Biaya Lain-Lain	Nutridine Kitchen	Rp 600.000
Jumlah			Rp 5.500.000
Sumber dana		Nutridine Kitchen	Rp 2.230.000
		Jumlah	Rp 7.300.000

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan					Penanggung Jawab
		1	2	3	4	
1	Persiapan dan Pengadaan Peralatan	✓				Ryan Dwiky Darmawan (Anggota Tim 1)
2	Pembelian Bahan Baku	✓				Yohanes Dimas Pratama (Ketua Tim)
3	Promosi Online		✓	✓		Andika Prasetya (Anggota tim 2)
4	Pelaksanaan Produksi		✓	✓		Yohanes Dimas Pratama (Ketua Tim)
5	Pengemasan Produk		✓	✓		Farrel Ardian (Anggota Tim 3)
6	Penyusunan Laporan Kemajuan				✓	Andika Prasetya (Anggota tim 2)
7	Penyusunan dan Publikasi Karya Ilmiah				✓	Ryan Dwiky Darmawan (Anggota Tim 1)
8	Penyusunan Laporan Akhir				✓	Yohanes Dimas Pratama (Ketua Tim)

DAFTAR PUSTAKA

Erman, B., Hasan M, A. H., Habiburrahman, Z. S., & Pratama, A. D. (2022, February 20). PKM Katering Sehat - FOODFIT. Inovasi Paket Makanan Sehat untuk Upaya Preventif High Cholesterol di Kalangan Mahasiswa, (1), 1-21. <https://www.scribd.com/document/560041147/PKM-katering-sehat-FOODFIT>

LAMPIRAN 1. BIODATA TIM

1. Biodata Ketua

A. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Yohanes Dimas Pratama
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2021.13254
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 10 Januari 2003
6	Alamat e-mail	yohanesdimas888@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	081839778669

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau 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

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.

Semarang, 18 April 2024



Ketua Tim
Yohanes Dimas Pratama

1. Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Ryan Dwiky Darmawan
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2021.13947
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 06 Maret 2001
6	Alamat e-mail	ryandwikidermawan06@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	082314781142

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau 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

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.

Semarang, 18 April 2024



Anggota Tim 1
Ryan Dwiky Darmawan

2. Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Farrel Ardian
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2021.13437
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 11 Januari 2003
6	Alamat e-mail	farrelardian123@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	089603450314

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau 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

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.

Semarang, 18 April 2024



Anggota Tim 2
Farrel Ardian

3. Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Andika Prasetya
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2021.13529
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 06 februari 2002
6	Alamat e-mail	andikaprasetya876@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	081327299709

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau 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

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.

Semarang, 18 April 2024



Anggota Tim 3
Andika Prasetya

4. Biodata Anggota 4

A. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Eka Septyaningrum
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2021.13778
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 29 September 2003
6	Alamat e-mail	ekas72137@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	082134063225

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau 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

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.

Semarang, 18 April 2024



Anggota Tim 4
Eka Septyaningrum

5. Biodata Dosen Pendamping

D. Identitas Diri

No	Profil	Keterangan
1	Nama Lengkap	Dr. Aris Puji Purwatiningsih, S.E.I., M.S.I.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen
4	NIP / NIDN	0626038201
5	Tempat dan Tanggal Lahir	
6	Alamat e-mail	aris.puji.p@dsn.dinus.ac.id
7	Nomor Telepon / HP	085692939527

E. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau Pernah Diikuti

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

F. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun

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.

Semarang, 18 April 2024

Dosen Pendamping
Dr. Aris Puji Purwatiningsih,
S.E.I., M.S.I.

LAMPIRAN 2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

NO	Jenis Pengeluaran	Volume	Harga Satuan	Total
1	Peralatan			
	Rice cooker	1 pcs	Rp 300.000	Rp 300.000
	Steamer	1 pcs	Rp 300.000	Rp 300.000
	Blender	1 pcs	Rp 500.000	Rp 500.000
	Pisau dapur	3 pcs	Rp 50.000	Rp 150.000
	Talenan	3 pcs	Rp 50.000	Rp 150.000
	Wadah makanan	3 pcs	Rp 50.000	Rp 150.000
	Sub Total			Rp 1.550.000
2	Bahan Habis Pakai			
	Beras	20 KG	Rp 70.000	Rp 1.400.000
	Ayam	10 KG	Rp 40.000	Rp 400.000
	Ikan	10 KG	Rp 30.000	Rp 300.000
	Mi kering	5 KG	Rp 20.000	Rp 100.000
	Sayuran segar (bayam, wortel, buncis)	5 KG	Rp 20.000	Rp 100.000
	Bumbu dapur (garam, bawang merah, bawang putih, cabai)	Secukupnya	Rp 200.000	Rp 200.000
	Minyak goreng	10 Liter	Rp 25.000	Rp 250.000
	Sub Total			Rp 2.750.000
3	Biaya Promosi Online			
	Instagram	7 hari	Rp 50.000	Rp 350.000
	Facebook	7 hari	Rp 20.000	Rp 140.000
	TikTok	7 hari	Rp 40.000	Rp 280.000
	Sub Total			Rp 770.000
4	Biaya Lain-Lain			
	Transportasi bahan baku (bensin Pertalite)	100 liter	Rp 10.000	Rp 1.000.000
	Kemasan makanan (plastik kresek, bungkus kertas)	1000 pcs	Rp 1.200	Rp 1.200.000
	Alat tulis	10 pcs	Rp 3.000	Rp 30.000
	Sub Total			Rp 2.230.000
Grand Total				Rp 7.300.000

LAMPIRAN 3. SUSUNAN TIM PENGUSUL DAN PEMBAGIAN TUGAS

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1	Yohanes Dimas Pratama (A11.2021.13254)	Ilmu Komputer	Teknik Informatika	20 jam / minggu	Mengkoordinasi tim, mengelola administrasi, merancang strategi pemasaran.
2	Andika Prasetya (A11.2021.13529)	Ilmu Komputer	Teknik Informatika	15 jam / minggu	Merancang menu makanan sehat, menghitung nutrisi, memastikan kualitas bahan makanan.
3	Eka Septyaningrum (A11.2021.13778)	Ilmu Komputer	Teknik Informatika	15 jam / minggu	Mengembangkan resep, mengatur proses produksi, menjamin keamanan pangan.
4	Ryan Dwiky Darmawan (A11.2021.13947)	Ilmu Komputer	Teknik Informatika	10 jam / minggu	Membangun dan mengelola website, mengelola media sosial, menangani sistem pembayaran online.
5	Farrel Ardian (A11.2021.13437)	Ilmu Komputer	Teknik Informatika	10 jam / minggu	Merancang strategi komunikasi untuk memperkuat brand, mengelola media sosial, merancang materi promosi dan publikasi.

LAMPIRAN 4. SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PENGUSUL

SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PENGUSUL

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama Ketua Tim	:	Yohanes Dimas Pratama
Nomor Induk Mahasiswa	:	A11.2021.13254
Program Studi	:	Teknik Informatika
Nama Dosen Pendamping	:	Dr. Aris Puji Purwatiningsih, S.E.I., M.S.I.
Perguruan Tinggi	:	Universitas Dian Nuswantoro

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul (Judul kegiatan) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2024 adalah:

1. Asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain, dan tidak dibuat dengan menggunakan kecerdasan buatan/artificial intelligence (AI).
2. Kami berkomitmen untuk menjalankan kegiatan PKM secara sungguh-sungguh hingga selesai.

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 sebenar – benarnya.

Semarang, 18 April 2024



Ketua Tim
Yohanes Dimas Pratama