PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN

FitTasty - Healthy Kitchen Food



### Disusun Oleh:

### 1. Yohanes Dimas Pratama - A11.2021.13254

### 2. Shifatush Shafwah - A11.2022.14078

### 3. Warih Prasetyaningtyas - A11.2022.14454

### 4. Salsa Seva Yuliana - A11.2022.14672

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO FAKULTAS ILMU KOMPUTER

TEKNIK INFORMATIKA

# ABSTRAK

*FitTasty* merupakan usaha kuliner sehat yang dikembangkan untuk menjawab permasalahan meningkatnya konsumsi makanan cepat saji yang kurang bergizi di kalangan masyarakat urban, terutama mahasiswa dan pekerja kantoran. Usaha ini menawarkan makanan sehat berupa salad segar berbahan alami tanpa pengawet, dengan kemasan praktis dan higienis, yang dipasarkan secara digital melalui media sosial. Dengan mengusung konsep *healthy kitchen food*, *FitTasty* tidak hanya menghadirkan cita rasa yang lezat, tetapi juga mendukung gaya hidup sehat yang kini semakin diminati. Program ini bertujuan menyediakan alternatif makanan sehat yang mudah diakses, mendorong perubahan pola makan masyarakat, membuka peluang kerja, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan mahasiswa. Melalui pendekatan bisnis berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal, diharapkan *FitTasty* mampu menghasilkan produk yang terstandarisasi, membangun citra merek yang kuat, serta menjadi pelopor kuliner sehat yang kompetitif dan berdampak positif bagi kesehatan dan ekonomi masyarakat.

DAFTAR ISI

[ABSTRAK 2](#_Toc199163905)

[BAB 1. PENDAHULUAN 4](#_Toc199163906)

[1.1 Latar Belakang 4](#_Toc199163907)

[1.2 Tujuan 5](#_Toc199163908)

[1.3 Target Luaran PKM-K 5](#_Toc199163909)

[1.4 Manfaat 6](#_Toc199163910)

[BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA 7](#_Toc199163911)

[2.1 Deskripsi Usaha 7](#_Toc199163912)

[2.2 Lingkungan dan Potensi Sumber Daya 7](#_Toc199163913)

[2.3 Komoditas Produk 7](#_Toc199163914)

[2.4 Manajemen Usaha 7](#_Toc199163915)

[2.5 Peluang Pasar dan Stategi Pemasaran 8](#_Toc199163916)

[2.6 Analisis Keuangan 9](#_Toc199163917)

[BAB 3. METODE PELAKSANAAN 10](#_Toc199163918)

[3.1 Pembuatan Produk FitTasty 10](#_Toc199163919)

[3.2 Pengemasan 10](#_Toc199163920)

[3.3 Pemasaran 10](#_Toc199163921)

[3.4 Tahapan Pekerjaan dalam Pencapaian Tujuan PKM-K 11](#_Toc199163922)

[BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN 12](#_Toc199163923)

[4.1 Anggaran Biaya 12](#_Toc199163924)

[4.2 Jadwal Kegiatan 12](#_Toc199163925)

[DAFTAR PUSTAKA 13](#_Toc199163926)

[LAMPIRAN 1. BIODATA TIM 14](#_Toc199163927)

[1. Biodata Ketua 14](#_Toc199163928)

[2. Biodata Anggota 1 15](#_Toc199163929)

[3. Biodata Anggota 2 16](#_Toc199163930)

[4. Biodata Anggota 3 17](#_Toc199163931)

[LAMPIRAN 2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN 18](#_Toc199163932)

[LAMPIRAN 3. SUSUNAN TIM PENGUSUL DAN PEMBAGIAN TUGAS 19](#_Toc199163933)

[LAMPIRAN 4. SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PENGUSUL 20](#_Toc199163934)

# BAB 1. PENDAHULUAN

## Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan populasi yang sangat besar dan terus berkembang. Di tengah pesatnya era globalisasi, Indonesia mengalami berbagai perubahan signifikan, mulai dari gaya hidup, cara berkomunikasi, hingga kebiasaan konsumsi yang semakin beragam. Salah satu perubahan yang cukup mencolok adalah peningkatan pola konsumsi makanan yang semakin mengarah pada gaya hidup konsumtif. Dalam beberapa tahun terakhir, kita dapat melihat kedatangan banyak perusahaan makanan internasional yang membuat keberagaman jenis makanan di Indonesia semakin melimpah. Salah satu jenis makanan yang paling digemari adalah fast food, karena penyajiannya yang cepat, praktis, dan terjangkau. Namun, jika kita lihat lebih dalam, makanan cepat saji umumnya mengandung bahan-bahan yang kurang sehat dan tinggi kalori, yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan tubuh dalam jangka panjang.

Pola makan yang tidak sehat ini berisiko menyebabkan berbagai masalah kesehatan di masyarakat, seperti obesitas, hipertensi, dan gangguan pencernaan. Hal ini juga sangat mempengaruhi gaya hidup generasi muda, termasuk mahasiswa, yang sering kali memilih makanan praktis dan cepat saji dalam rutinitas sehari-hari mereka. Padahal, gaya hidup seperti ini jauh dari kebiasaan sehat yang dianjurkan, seperti mengonsumsi makanan bergizi seimbang dan menghindari konsumsi makanan olahan yang berlebihan. Banyak kalangan masyarakat, terutama di perkotaan, memilih junk food sebagai pilihan utama karena kemudahan akses dan harga yang relatif terjangkau. Bahkan, mereka lebih sering memilih makanan cepat saji karena dianggap lebih praktis dan sesuai dengan kebutuhan waktu mereka yang terbatas.

Melihat fenomena tersebut, kami mengusung ide untuk memperkenalkan FitTasty, sebuah usaha yang menawarkan konsep healthy kitchen food sebagai solusi bagi mereka yang ingin menjaga pola makan sehat tanpa mengorbankan cita rasa. FitTasty menyediakan makanan sehat yang tidak hanya bergizi, tetapi juga terbuat dari bahan-bahan berkualitas tinggi dan bebas dari bahan pengawet. Konsep ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi seimbang bagi masyarakat Indonesia yang semakin sadar akan pentingnya menjaga pola makan sehat. Tren kesehatan yang semakin berkembang, baik di Indonesia maupun di seluruh dunia, membuka peluang besar bagi produk healthy kitchen food yang menekankan kualitas dan kealamian bahan makanan. Sebagai respon terhadap meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya hidup sehat, produk ini menjadi alternatif yang sangat potensial di pasar yang terus berkembang.

Kami berkomitmen untuk menyediakan produk yang tidak hanya sehat, tetapi juga memperhatikan aspek kebersihan, rasa, dan kepuasan konsumen. Bahan baku yang kami pilih melalui seleksi ketat untuk memastikan kualitas terbaik dalam setiap hidangan yang disajikan. Selain itu, kami juga akan mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk menjangkau konsumen dengan gaya hidup sehat dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya makanan sehat dalam keseharian mereka. Dengan pendekatan ini, FitTasty hadir sebagai pilihan yang praktis, bergizi, dan dapat mendukung gaya hidup sehat masyarakat Indonesia, sekaligus memberikan solusi atas kebiasaan makan yang tidak sehat yang semakin marak di tengah masyarakat.

## Tujuan

* Menyediakan Pilihan Makanan Sehat

Tujuan utama dari usaha Healthy Kitchen Food adalah menyediakan alternatif makanan sehat yang mudah diakses oleh masyarakat. Kami ingin memberikan pilihan makanan yang bergizi, aman, dan mendukung gaya hidup sehat, mengingat meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga pola makan sehat.

* Mendorong Perubahan Pola Makan di Masyarakat

Dengan hadirnya usaha ini, kami berharap dapat mendorong masyarakat untuk beralih ke makanan yang lebih sehat dan bergizi, serta mengurangi ketergantungan pada makanan cepat saji yang kurang baik bagi kesehatan.

* Menciptakan Lapangan Pekerjaan

Selain memberikan solusi bagi konsumen, usaha ini juga bertujuan untuk membuka peluang pekerjaan bagi banyak individu, baik dalam bidang produksi, pemasaran, maupun distribusi. Hal ini dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran dan memberikan kontribusi positif pada perekonomian.

* Meningkatkan Kualitas Hidup Masyarakat

Melalui usaha ini, kami berupaya memberikan dampak positif terhadap gaya hidup masyarakat Indonesia, dengan cara memperkenalkan konsep pola makan sehat yang dapat meningkatkan kualitas hidup dan kesehatan jangka panjang.

* Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan di Kalangan Muda

Dengan membangun usaha ini, kami juga ingin menginspirasi generasi muda untuk berwirausaha, sekaligus memperkenalkan mereka pada pentingnya inovasi dalam menciptakan produk yang bermanfaat bagi masyarakat.

## Target Luaran PKM-K

* + 1. Produk Makanan Sehat yang Terstandarisasi

Menyusun dan mengembangkan berbagai produk makanan sehat yang sudah terstandarisasi dalam hal kualitas dan kebersihan. Produk yang dihasilkan akan memenuhi standar kesehatan dan gizi yang diperlukan oleh konsumen.

* + 1. Peningkatan Pengetahuan tentang Pola Makan Sehat

Melalui kampanye pemasaran dan program edukasi, target kami adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya memilih makanan sehat dan dampak dari pola makan yang buruk bagi kesehatan tubuh.

* + 1. Rencana Bisnis yang Jelas dan Berkelanjutan

Menyusun rencana bisnis yang matang, dengan strategi pemasaran yang jelas, serta mengembangkan model bisnis yang dapat beradaptasi dengan perubahan pasar. Hal ini bertujuan untuk memastikan usaha Healthy Kitchen Food dapat berkembang dan bertahan dalam jangka panjang.

* + 1. Peningkatan Kewirausahaan di Kalangan Mahasiswa

Salah satu target luaran dari program ini adalah menciptakan lebih banyak wirausahawan muda yang memiliki semangat untuk membangun usaha yang bermanfaat bagi masyarakat. Kami berharap usaha ini dapat menjadi contoh bagi mahasiswa lainnya dalam dunia kewirausahaan.

* + 1. Peningkatan Jumlah Konsumen

Meningkatkan jumlah konsumen yang memilih Healthy Kitchen Food sebagai pilihan makanan sehat mereka. Targetnya adalah untuk memperluas jangkauan pasar baik secara lokal maupun lebih luas lagi, sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

* + 1. Pencapaian Keuntungan yang Signifikan

Menghasilkan keuntungan yang memadai sebagai indikator bahwa usaha ini berhasil dan dapat berkembang lebih jauh. Keuntungan ini akan digunakan untuk mengembangkan usaha lebih lanjut, memperbaiki kualitas produk, dan memperluas jangkauan pasar.

* + 1. Peningkatan Citra Merek (Branding)

Mengembangkan citra merek yang kuat dan dikenal di pasar, sehingga Healthy Kitchen Food dapat menjadi pilihan utama konsumen yang peduli akan kesehatan dan kebugaran.

## Manfaat

1. Manfaat bagi Konsumen

* Memberikan pilihan makanan sehat yang praktis, terjangkau, dan mudah diakses oleh semua kalangan.
* Membantu masyarakat dalam menjaga pola makan yang sehat dan seimbang.
* Menyediakan makanan yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi untuk mendukung gaya hidup aktif dan sehat.

1. Manfaat bagi Perekonomian

* Menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.
* Berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, terutama dalam sektor usaha kuliner yang terus berkembang.
* Mendorong perputaran ekonomi lokal, termasuk penggunaan bahan baku dari produsen lokal yang berkualitas.

1. Manfaat Sosial

* Meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat dalam kehidupan sehari-hari.
* Membantu mengurangi masalah kesehatan yang sering disebabkan oleh pola makan yang buruk.
* Menjadi solusi bagi individu yang ingin menjaga kesehatan tetapi tidak memiliki banyak waktu untuk menyiapkan makanan sehat.

# BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

## Deskripsi Usaha

FitTasty adalah usaha kuliner sehat yang menyajikan berbagai menu salad segar dengan paduan topping pilihan dan dressing lezat. Produk dirancang untuk konsumen yang ingin hidup sehat namun tetap mengutamakan rasa dan kepraktisan. Semua bahan yang digunakan bersifat alami, tanpa pengawet, dan diolah setiap hari untuk menjaga kesegaran. Menu disajikan dalam bentuk siap saji dengan kemasan praktis dan ramah lingkungan. FitTasty menjadi jawaban bagi masyarakat modern yang aktif, sadar gizi, dan membutuhkan solusi makanan sehat yang cepat dan nikmat.

## Lingkungan dan Potensi Sumber Daya

FitTasty beroperasi di lingkungan perkotaan dengan tingkat kesadaran kesehatan yang tinggi. Lokasi seperti kampus, kantor, dan gym menjadi target utama karena cocok dengan karakter produk. Sumber daya utama seperti sayur, ayam, dan daging diperoleh dari petani dan peternak lokal. Didukung juga oleh tenaga kerja muda yang adaptif dan penggunaan teknologi digital untuk efisiensi pemesanan dan pemasaran.

## Komoditas Produk

Produk utama yang ditawarkan oleh FitTasty adalah makanan sehat berbentuk salad segar dengan berbagai varian topping dan dressing yang dapat disesuaikan oleh konsumen. Komoditas produk ini dikembangkan untuk memenuhi permintaan pasar terhadap makanan yang:

* Praktis dan cepat disajikan
* Bernutrisi tinggi dan rendah kalori
* Terbuat dari bahan segar dan alami
* Menarik secara visual dan mudah dibagikan di media sosial

Jenis komoditas FitTasty bukan hanya sebatas makanan, tetapi juga menyentuh aspek gaya hidup sehat. Oleh karena itu, produk yang kami tawarkan masuk dalam kategori **kuliner sehat premium yang fungsional** yaitu produk yang tidak hanya mengenyangkan tetapi juga memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen

## Manajemen Usaha

Struktur manajemen FitTasty dirancang sederhana namun efisien. Terdiri dari:

* Founder yang bertanggung jawab atas perencanaan usaha, pengelolaan keuangan, dan pengembangan strategi.
* Koki utama yang bertugas menyiapkan dan menjaga kualitas makanan.
* Admin online yang mengelola pemesanan, komunikasi dengan pelanggan, serta aktivitas pemasaran digital di media sosial.
* Koordinator pengiriman yang memastikan pesanan dikemas dan dikirim tepat waktu melalui jasa kurir atau ojek online.

## Peluang Pasar dan Stategi Pemasaran

FitTasty memiliki peluang besar di pasar urban yang semakin sadar akan pola makan sehat. Konsumen seperti mahasiswa, pekerja kantoran, hingga pelaku gaya hidup sehat menjadi target utama. Tren hidup sehat dan tingginya aktivitas media sosial memperkuat potensi produk ini untuk berkembang. Untuk analisis pemasaran, diuraikan dalam analisis SWOT berikut:

Strengths (Kekuatan)

* Konsep yang Sehat dan Berkualitas

FitTasty menawarkan makanan sehat yang menggunakan bahan berkualitas tinggi dan bebas dari bahan pengawet. Ini merupakan nilai tambah yang membedakan dari produk fast food lainnya yang umumnya tidak sehat.

* Tren Kesehatan yang Berkembang

Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pola makan sehat, produk yang menawarkan solusi makanan sehat memiliki peluang besar untuk berkembang, terutama di pasar Indonesia yang semakin sadar akan gaya hidup sehat.

* Target Pasar yang Luas

FitTasty dapat menarik konsumen dari berbagai kalangan, terutama mahasiswa dan masyarakat perkotaan yang semakin sibuk dan membutuhkan makanan cepat saji yang sehat.

* Komitmen terhadap Kualitas

Seleksi ketat terhadap bahan baku untuk memastikan kualitas terbaik pada setiap hidangan menciptakan reputasi yang kuat dan menjamin kepuasan pelanggan.

Weaknesses (Kelemahan)

* Harga yang Mungkin Lebih Tinggi

Makanan sehat yang menggunakan bahan berkualitas tinggi dan tanpa bahan pengawet mungkin memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan fast food atau makanan cepat saji, yang dapat menjadi kendala bagi konsumen dengan anggaran terbatas.

* Tantangan dalam Meningkatkan Kesadaran

Meskipun ada kesadaran yang meningkat mengenai kesehatan, banyak konsumen yang masih lebih memilih makanan cepat saji karena kemudahan dan harga yang terjangkau. Mengubah pola pikir dan kebiasaan makan masyarakat bisa memerlukan waktu.

* Penyuluhan yang Belum Merata

Konsumen mungkin belum sepenuhnya memahami manfaat dari pola makan sehat, sehingga edukasi yang tepat menjadi sangat penting.

Opportunities (Peluang)

* Tren Makanan Sehat yang Berkembang

Seiring dengan meningkatnya minat pada gaya hidup sehat, ada peluang besar bagi produk makanan sehat untuk berkembang. Ini dapat dijadikan sebagai celah pasar yang belum sepenuhnya dimanfaatkan.

* Kemitraan dengan Fitness Center atau Aplikasi Kesehatan

Kolaborasi dengan pusat kebugaran atau aplikasi yang berfokus pada kesehatan bisa memperluas jangkauan FitTasty ke konsumen yang sangat memperhatikan pola makan sehat.

* Pasar Muda yang Potensial

Mahasiswa dan generasi muda yang semakin sadar akan pentingnya hidup sehat dapat menjadi target utama, mengingat mereka seringkali mencari pilihan makanan sehat yang praktis.

* Ekspansi dan Diversifikasi

FitTasty bisa berekspansi ke berbagai kota besar di Indonesia dan bahkan ke luar negeri, serta menawarkan lebih banyak variasi produk, seperti makanan diet, menu bebas gluten, atau vegan.

Threats (Ancaman)

* Persaingan yang Ketat dengan Makanan Cepat Saji

Meskipun FitTasty menawarkan makanan sehat, masih ada banyak pesaing besar dalam industri makanan cepat saji yang bisa jadi lebih murah dan lebih mudah diakses oleh konsumen.

* Fluktuasi Harga Bahan Baku

Ketergantungan pada bahan baku berkualitas tinggi yang mungkin memiliki harga fluktuatif bisa mempengaruhi biaya operasional dan harga jual produk.

* Perubahan Kebiasaan Konsumsi

Kebiasaan konsumsi makanan cepat saji yang sudah mendarah daging di banyak kalangan, terutama di kota-kota besar, menjadi tantangan besar dalam mengubah pola pikir masyarakat.

* Penurunan Minat terhadap Gaya Hidup Sehat

Tren gaya hidup sehat bisa saja mengalami penurunan apabila ada perubahan signifikan dalam preferensi konsumen atau adanya krisis ekonomi yang memengaruhi daya beli masyarakat.

Strategi pemasaran yang diterapkan meliputi:

* Promosi Digital

Aktif di Instagram dan TikTok, serta bekerja sama dengan influencer makanan sehat.

* Branding yang Menarik

Mengusung tagline *“Healthy can be tasty”* dengan kemasan modern dan ramah lingkungan.

* Promo dan Loyalitas

Diskon launching, bundling, dan sistem poin untuk pelanggan tetap.

* Distribusi Fleksibel

Pemesanan via media sosial, WhatsApp, GoFood/GrabFood, serta rencana layanan langganan.

## Analisis Keuangan

Dari segi keuangan, FitTasty termasuk usaha dengan modal awal yang relatif ringan. Biaya awal meliputi pembelian alat dapur sederhana, bahan baku segar, kemasan ramah lingkungan, serta biaya promosi awal seperti desain branding dan konten media sosial. Pendapatan utama berasal dari penjualan harian serta paket langganan mingguan. Proyeksi usaha menunjukkan bahwa titik impas atau break-even point dapat tercapai dalam waktu 8 hingga 10 bulan, tergantung pertumbuhan pelanggan dan efektivitas promosi. Untuk menjaga stabilitas keuangan, arus kas akan direncanakan secara mingguan dan dilakukan evaluasi bulanan terhadap pengeluaran dan pemasukan. Dengan manajemen biaya yang ketat dan pemasaran yang konsisten, FitTasty memiliki peluang untuk berkembang menjadi usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan.

# BAB 3. METODE PELAKSANAAN

## Pembuatan Produk FitTasty

* + - 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 menaruh perhatian pada detail estetika, agar makanan terlihat menggugah selera.

## 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.

## 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.

## 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

## Anggaran Biaya

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Pengeluaran | Sumber Dana | Besaran Dana |
| 1 | Peralatan | FitTasty | Rp 1.300.000 |
| 2 | Bahan Habis Pakai | FitTasty | Rp 3.500.000 |
| 3 | Biaya Promosi Online | FitTasty | Rp 770.000 |
| 4 | Biaya Lain-Lain | FitTasty | Rp 830.000 |
| Jumlah | | | Rp 6.400.000 |

Tabel 4.1 - Rancangan Anggaran Biaya

## Jadwal Kegiatan

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Kegiatan | Minggu | | | | Penanggung Jawab |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Persiapan dan Pengadaan Peralatan | ✔ |  |  |  | Salsa Seva Yuliana  (Anggota Tim 3) |
| 2 | Pembelian Bahan Baku | ✔ |  |  |  | Yohanes Dimas Pratama (Ketua Tim) |
| 3 | Promosi Online |  | ✔ | ✔ |  | Shifatush Shafwah  (Anggota tim 1) |
| 4 | Pelaksanaan Produksi |  | ✔ | ✔ |  | Yohanes Dimas Pratama (Ketua Tim) |
| 5 | Pengemasan Produk |  | ✔ | ✔ |  | Warih Prasetyaningtyas  (Anggota Tim 2) |
| 6 | Penyusunan Laporan Kemajuan |  |  |  | ✔ | Shifatush Shafwah (Anggota tim 1) |
| 7 | Penyusunan dan Publikasi Karya Ilmiah |  |  |  | ✔ | Salsa Seva Yuliana  (Anggota Tim 3) |
| 8 | Penyusunan Laporan Akhir |  |  |  | ✔ | Warih Prasetyaningtyas  (Anggota Tim 2) |

Tabel 4.2 - Jadwal Kegiatan

# DAFTAR PUSTAKA

Ulfidah, L., Silfina Silatur Rohmih, R., Ningtias, D., Qomariyah, S., & Tri Maryuni, D. (2017). BULORTIBET (Bubur Kelor Anti Diabetes) sebagai Diet Alternatif Penderita Diabetes. Proposal Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K). Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya.

Erman, B., Hasan, A. H., Habi Burrahman, Z. S., & Pratama, A. D. (2021). “FOODFIT” Inovasi Paket Makanan Sehat untuk Upaya Preventif High Cholesterol di Kalangan Mahasiswa. Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.

Hapsari, A. S., Sutanto, D. A., Mahbubi, Z. Z., & Aryanti, A. A. (2024). Green Bite: Salad Wrap Solusi Praktis untuk Pola Hidup Sehat. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Permatasari, S. G., Hanifah, A., & Salma, A. N. P. (2024). Inovasi Makanan Sehat dan Praktis: Pengembangan Usaha Salad Wrap ‘Crunch n Roll’ Sebagai Solusi Gaya Hidup Sehat. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

# LAMPIRAN 1. BIODATA TIM

## Biodata Ketua

* 1. 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 Tangal Lahir | Semarang, 10 Januari 2003 |
| 6 | Alamat e-mail | [yohanesdimas888@gmail.com](mailto:yohanesdimas888@gmail.com) |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 081839778669 |

* 1. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau Pernah Diikuti

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

* 1. 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, 21 April 2025



Ketua Tim

Yohanes Dimas Pratama

## Biodata Anggota 1

* 1. Identitas Diri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Profil | Keterangan |
| 1 | Nama Lengkap | Shifatush Shafwah |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Teknik Informatika |
| 4 | NIM | A11.2022.14078 |
| 5 | Tempat dan Tangal Lahir | Pemalang, 3 Desember 2003 |
| 6 | Alamat e-mail | shifatushshafwah3@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 089651931504 |

* 1. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau Pernah Diikuti

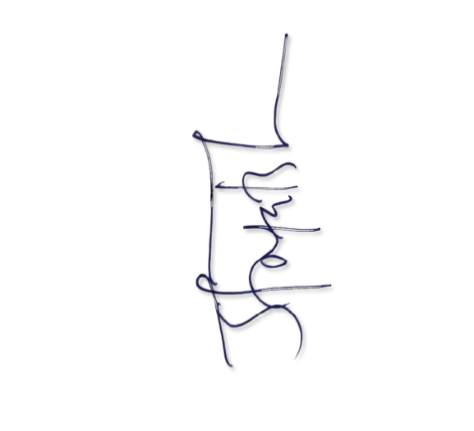
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Jenis Kegiatan | Status dalam Kegiatan | Waktu dan Tempat |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

* 1. 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, 21 April 2024

Anggota Tim 1

Shifatush Shafwah

## Biodata Anggota 2

* 1. Identitas Diri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Profil | Keterangan |
| 1 | Nama Lengkap | Warih Prasetyaningtyas |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Teknik Informatika |
| 4 | NIM | A11.2022.14454 |
| 5 | Tempat dan Tangal Lahir | Pati, 8 Desember 2003 |
| 6 | Alamat e-mail | Warih Prasetyaningtyas@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 05226204068 |

* 1. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau Pernah Diikuti

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

* 1. 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, 21 April 2025

Anggota Tim 2

Warih Prasetyaningtyas

## Biodata Anggota 3

* 1. Identitas Diri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Profil | Keterangan |
| 1 | Nama Lengkap | Salsa Seva Yuliana |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Teknik Informatika |
| 4 | NIM | A11.2022.14672 |
| 5 | Tempat dan Tangal Lahir | Grobogan, 12 Juli 2004 |
| 6 | Alamat e-mail | salsaseva6@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon / HP | 082237000478 |

* 1. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang atau Pernah Diikuti

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

* 1. 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, 21 April 2024

Anggota Tim 3

Salsa Seva Yuliana

# LAMPIRAN 2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | Jenis Pengeluaran | Volume | Harga Satuan | Total |
| 1 | Peralatan | | | |
| Kompor | 1 Pcs | Rp 500.000 | Rp 500.000 |
| Panci | 1 pcs | Rp 300.000 | Rp 300.000 |
| Gas | 1 pcs | Rp 50.000 | Rp 50.000 |
| 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 1.300.000 |
| 2 | Bahan Habis Pakai | | | |
| Rice Papper | 50 Bungkus | Rp 20.000 | Rp 1.000.000 |
| Wortel | 10 kg | Rp 15.000 | Rp 150.000 |
| Timun | 5 kg | Rp 10.000 | Rp 50.000 |
| Kol Ungu | 10 kg | Rp 25.000 | Rp 250.000 |
| Selada | 10 kg | Rp 20.000 | Rp 200.000 |
| Mayonaise | 25 Sachet | Rp 10.000 | Rp 250.000 |
| Ayam Fillet | 15 kg | Rp 40.000 | Rp 600.000 |
| Smoked Beef | 20 Bungkus | Rp 50.000 | Rp 1.000.000 |
| Sub Total | | | Rp 3.500.000 |
| 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) | 20 liter | Rp 10.000 | Rp 200.000 |
| Kemasan makanan (plastik  kresek, bungkus kertas) | 500 pcs | Rp 1.200 | Rp 600.000 |
| Alat tulis | 10 pcs | Rp 3.000 | Rp 30.000 |
| Sub Total | | | Rp 830.000 |
| Grand Total | | | | Rp 6.400.000 |

# 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 | Shifatush Shafwah (A11.2022.14078) | Ilmu Komputer | Teknik Informatika | 15 jam / minggu | Merancang menu makanan sehat, menghitung nutrisi,  memastikan kualitas bahan makanan. |
| 3 | Salsa Seva Yuliana (A11.2022.14672) | Ilmu Komputer | Teknik Informatika | 15 jam / minggu | Mengembangkan resep, mengatur proses produksi, menjamin keamanan pangan. |
| 4 | Warih Prasetyaningtyas  (A11.2022.14454) | Ilmu Komputer | Teknik Informatika | 10 jam / minggu | Membangun dan mengelola website, mengelola media sosial, menangani sistem pembayaran online. |

# 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 : Moh. Sidiq S.Si., M.Kom,

Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul (Judul kegiatan) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2025 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, 21 April 2025



Ketua Tim

Yohanes Dimas Pratama