



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“INSTAMIA”

(Instan Mie Aceh)

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

Novika Dyah Pusparini	2014-53-027 / 2014
Safira Rahmani	2014-51-015 / 2014
Agatha Dilla Maralisa	2014-66-072 / 2014
Eva	2013-21-044 / 2013

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

JAKARTA

2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : INSTAMIA "Instan Mie Aceh
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
() PKM-K () PKM-T
3. Bidang Usaha : Kuliner
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Novika Dyah Pusparini
 - b. NIM : 2014-53-027
 - c. Jurusan : Jurnalistik / Ilmu Komunikasi
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Esa Unggul
 - e. Alamat Rumah : Grand Mutiara Gading blok c2/5, RT 4/RW 12,
Desa Telajung, Kec. Cikarang Barat, Kab. Bekasi
 - f. HP : 087779282308
 - g. E-mail : novikarin25@yahoo.co.id
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap : Ikbal Rachmat, ST., MT.
 - b. NIP : 0202090213
 - c. Alamat Rumah : Jl. Belut Raya 157, Perumnas II, Bekasi
 - d. No. Telepon/HP : 08561044021
7. Biaya Kegiatan Total
 - a. Sumber Dikti : Rp 5.360.750,00
 - b. Sumber Lain : -

Jakarta, 24 September 2014

Menyetujui,

Wakil Dekan Fakultas
Ilmu Komunikasi



(Drs. Abdurrahman, MS)

NIK. 210030413

Ketua Pelaksana
Kegiatan



(Novika Dyah Pusparini)

NIM. 201453027

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan



(Ari Pambudi, S.Kom., M.Kom.)

NIK. 208040375

Dosen Pembimbing



(Ikbal Rachmat, ST., MT.)

NIP. 0202090213

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	1
1.3 TUJUAN.....	2
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	2
1.5 KEGUNAAN.....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN.....	6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1 ANGGARAN BIAYA.....	8
4.2 JADWAL KEGIATAN.....	8

LAMPIRAN – LAMPIRAN

1. BIODATA KETUA DAN ANGGOTA
2. BIODATA DOSEN PENDAMPING
3. JUSTIFIKASI ANGGARAN BIAYA
4. SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS
5. SURAT PERNYATAAN KETUA

RINGKASAN

Ringkasan dari proposal kami diantaranya :

1. Untuk mengetahui cara mengolah mie Aceh menjadi produk olahan yang lebih praktis.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan olahan mie Aceh instan.
3. Untuk mengetahui prospek dan daya saing mie Aceh instan dibanding produk mie instan lain.

Kami inginkan disini yaitu kami berharap produk yang kami hasilkan ini akan menjadi produk unggulan dalam bidang kuliner serta dapat dikenal oleh seluruh masyarakat yang berada di Pulau Jawa khususnya di wilayah Jabodetabek. Konsep dan nama produk yang kami tawarkan disini sangatlah unik serta mengundang keingintahuan masyarakat yang melihatnya untuk mencobanya. Dengan selalu meningkatkan kualitas rasa dan terus membuat variasi menu terbaru dari bahan dasar mie.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Mie Aceh adalah masakan mie pedas khas Aceh di Indonesia. Mie kuning tebal dengan irisan daging sapi, daging kambing, atau makanan laut (udang dan cumi) disajikan dalam sup sejenis kari yang gurih dan pedas. Mie Aceh tersedia dalam dua jenis, Mie Aceh goreng dan Mie Aceh kuah. Biasanya ditaburi bawang goreng dan disajikan bersama emping, potongan bawang merah, mentimun, dan jeruk nipis. Mie Aceh tidak hanya digemari oleh orang Aceh saja, melainkan etnis-etnis dari berbagai daerah, namun sayangnya perkembangan kuliner khas Aceh belum begitu menjamur di Indonesia jika dibandingkan dengan kuliner khas Padang misalnya. Hal tersebut tentu sedikit menyulitkan bagi para penggemar kuliner khas Aceh.

Didasari pada kebutuhan masyarakat yang kian mendesak, bahan pangan atau olahan pangan instan lebih diminati karena lebih menghemat waktu, khususnya untuk para pekerja di wilayah Jabodetabek yang sangat sibuk, tentunya produk olahan makanan instan sangat dibutuhkan untuk mereka, selain itu produk olahan “Instamia” juga dapat dijadikan sebagai makanan pendamping nasi.

Berbagai jenis kuliner dan olahan produk mie memang sangat memikat lidah, di Indonesia sendiri terdapat banyak jenis produk olahan mie, di era globalisasi ini masyarakat cenderung lebih menyukai hal yang *instan*. Mie merupakan bahan pangan yang cukup potensial, selain harganya relatif murah dan praktis mengolahnya, mie juga mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Di dalam 100 gr mie kering terkandung 338 Kal, protein 7.6g, lemak 11.8g, karbohidrat 50.0g, mineral 1.7mg dan kalsium 49 mg. Ditilik dari kandungan gizinya, mie rendah akan kandungan kalorinya sehingga cocok untuk orang yang sedang menjalani diet rendah kalori. Pengolahan mie Aceh instan juga didasari untuk meningkatkan popularitas kuliner tradisional dan mempermudah para penggemar kuliner tersebut untuk mendapatkan produk olahannya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Melihat dari latar belakang masalah Proposal PKM-K kami ini, dapat kami simpulkan bahwa permasalahan yang terjadi diantaranya :

1. Bagaimana cara mengolah produk olahan mie Aceh yang lebih praktis?

2. Bagaimana dan metode apa yang digunakan untuk memasarkan produk mie Aceh instan?
3. Bagaimana prospek dan daya saing produk olahan mie Aceh instan dibanding produk olahan mie instan lainnya?

1.3 TUJUAN

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara mengolah mie Aceh menjadi produk olahan yang lebih praktis.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan olahan mie Aceh instan.
3. Untuk mengetahui prospek dan daya saing mie Aceh instan dibanding produk mie instan lain.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dalam Luaran yang kami inginkan disini yaitu kami berharap produk yang kami hasilkan ini akan menjadi produk unggulan dalam bidang kuliner serta dapat dikenal oleh seluruh masyarakat yang berada di Pulau Jawa khususnya di wilayah Jabodetabek. Konsep dan nama produk yang kami tawarkan disini sangatlah unik serta mengundang keingintahuan masyarakat yang melihat untuk mencobanya. Dengan selalu melakukan inovasi serta meningkatkan kualitas rasa produk kami.

1.5 KEGUNAAN

Kegunaan yang dapat diambil dalam mengikuti program ini adalah :

1. Selalu berfikir inovatif dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam bidang kewirausahaan, sehingga memunculkan suatu ide atau gagasan baru yang bisa menjadi peluang usaha yang menguntungkan.
2. Dengan dibukanya usaha ini, diharapkan dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran disekitar lokasi usaha.
3. Mahasiswa dapat memahami betapa pentingnya bekerja dalam suatu teamwork dibandingkan bekerja secara individual.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 CARA PEMBUATAN

Mie Aceh merupakan salah satu makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia, namun karena Mie Aceh belum begitu populer dibanding dengan kuliner khas Indonesia lainnya maka kami membuat Instamia, yaitu produk olahan Mie Aceh berbentuk makanan instan, adapun alat dan bahan serta cara pembuatan INSTAMIA (Instan Mie Aceh) adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan membuat mie :

1. 300 gram tepung terigu
2. 1 sdt garam
3. 10 butir telur kuning
4. Minyak goreng
5. Alat penggiling mie
6. Serbet makanan

Cara membuat mie :

1. Campur rata tepung terigu dengan 1 sdt garam.
2. Masukkan telur kuning dan minyak ke dalam tepung kemudian uleni hingga lembut dan adonan mengkilap.
3. Bungkus adonan dengan serbet makan. Biarkan dalam suhu kamar selama 30 menit.
4. Bagi adonan menjadi empat bagian. Buat adonan menjadi pipih dengan mesin pembuat mie lubang 1 (paling besar)
5. Tekuk adonan menjadi dua bagian kemudian pipihkan dengan arah dari atas sampai bawah.
6. Lakukan berulang kali hingga adonan menjadi lembut dan rata.
7. Setelah adonan di tingkat 1 halus dan rata, pipihkan adonan berturut-turut pada tingkat ke 2, 3, 4, 5 pada mesin pembuat mie.
8. Letakkan donan mie yang sudah dipipihkan dengan mesin mie tingkat lima pada serbet yang telah ditaburi tepung terigu. Biarkan adonan kering kurang lebih 30 menit. Saat menunggu kerjakan tiga buah adonan lain seperti langkah sebelumnya.
9. Potong adonan pipih dengan cetakan mie. Taburi mie dengan sedikit tepung terigu.

10. Jemur mie hingga kering dibawah sinar matahari.
11. Setelah mie mengering masukkan ke dalam kemasan beserta bumbu pelengkap.

2.2 PELUANG USAHA

Berikut adalah beberapa pertimbangan faktor SWOT yang bisa ditemukan dalam menganalisis keberlangsungan usaha INSTAN MIE ACEH (INSTAMIA). Dimana 4 faktor yang menjadi pertimbangan yaitu kekuatan (Strength), kelemahan (weakness), peluang (opportunity), ancaman (threat) adalah sebagai berikut :

FAKTOR SWOT	Usaha Pembuatan Instamia
Kekuatan (Strength)	<ul style="list-style-type: none"> - Keunikan produk - Kesukaan konsumen akan produk - Harga produk yang terjangkau - Belum adanya produk pesaing
Kelemahan (Weakness)	<ul style="list-style-type: none"> - Umur simpan produk yang pendek - Kemungkinan kemasana kurang menarik
Peluang (Opportunity)	<ul style="list-style-type: none"> - Kesempatan biaya produksi yang terjangkau - Peluang pasar di Jabodetabek - Kesempatan menguasai pasar
Ancaman (Threath)	<ul style="list-style-type: none"> - Standarisasi mutu - Perubahan selera masyarakat - Kemungkinan pesaing skala besar

2.3 KELAYAKAN USAHA

Dalam 1 periode produksi Instamia akan digunakan bahan baku Terigu Cakra sebanyak 12 Kg. Produk akan dikemas dalam bentuk kemasan dengan netto: 75 gram sehingga dari 12 Kg produk yang dihasilkan akan diperoleh 160 bungkus dengan berat 75 gram.

Harga untuk satu bungkus mie dengan berat 75 gram adalah Rp. 15.000,- sehingga akan diperoleh pendapatan kotor di setiap periode adalah sebesar 160 bks x Rp. 15.000,- = Rp. 2.400.000,-

Pendapatan per produksi = Rp. 2.400.000,-

Pengeluaran per produksi = Rp 1.058.750,-

Keuntungan per produksi = Rp.1.341.250,-

a. BEP

BEP volume produksi = $1.058.750,- / 15.000 = 70$ bungkus

Maka modal akan kembali setelah diproduksi mie sebanyak 70 bungkus. Jadi apabila dalam 1 kali produksi dihasilkan 160 bungkus mie maka akan diperoleh keuntungan sebanyak $160 \text{ bks} - 70 \text{ bks} = 90 \text{ bks}$.

BEP harga produksi = $1.058.750,- / 160 \text{ bks} = \text{Rp. } 6.618,-$

Jadi harga untuk 1 bungkus mie sebesar Rp. 6.618,- merupakan harga dimana biaya/modal produksi kembali sehingga mendapatkan keuntungan harga per unit harus diatas Rp. 6.618,- . Jadi dengan harga per kemasan Rp. 15.000,- maka akan diperoleh keuntungan per kemasan sebesar $\text{Rp. } 15.000 - \text{Rp. } 6.618 = \text{Rp. } 8.382,-$

b. B/C Ratio

B/C Ratio = $1.341.250,- / 1.058.750,- = 1,27$

c. R/C Ratio

R/C Ratio = $2.400.000,- / 1.058.750,- = 2,2$

2.4 RENCANA PENCAPAIAN

Perencanaan manajemen yang digunakan adalah general partnership yaitu semua anggota ikut secara aktif mengoperasikan bisnis serta bersama-sama bertanggung jawab, termasuk tanggung jawab yang tak terbatas terhadap hutang-hutang bisnis. Namun dalam pelaksanaan teknis ada pembagian tugas masing-masing sesuai kesepakatan bersama. Selain itu akan diadakannya kerjasama dengan beberapa pedagang skala menengah ke bawah dan tidak menutup kemungkinan untuk bekerja sama dengan pengusaha skala atas untuk membantu memasarkan produk Instamia sehingga dapat dengan cepat dikenal dan diminati masyarakat.

2.5 GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Adapun masyarakat yang akan dijadikan sasaran dalam pemasaran produk Instamia adalah masyarakat yang ada di DKI Jakarta terutama pada daerah :

1. Masyarakat yang tersebar di sekitar kampus dan kompleks perumahan Universitas Esa Unggul.
2. Mahasiswa dan Dosen di kampus Universitas Esa Unggul.
3. Mini market dan warung-warung makanan yang tersebar di provinsi DKI Jakarta.

BAB 3

METODOLOGI PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan usaha akan dilakukan di salah satu rumah anggota kelompok. Kegiatan akan dilakukan selama 5 bulan dimulai dari persiapan bahan dan peralatan, pencarian bahan baku, pengolahan bahan, pengujian, pemasaran, dll sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Untuk tahapan pembuatan produk dilakukan dalam bentuk periode, jadi dalam waktu 5 bulan akan diadakan 5 periode pembuatan produk sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Kegiatan akan dimulai dari jam 08.00 WIB sampai selesai.

3.1 PRA PRODUKSI

1. Tahap Perencanaan.

- Hal pertama yang dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu survey pasar yang dilakukan sebagai langkah awal dalam memulai sebuah usaha. Tujuan dilakukannya survei adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.
- Hal kedua yang perlu dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.

2. Tahap Persiapan

- Persiapan yang perlu dilakukan adalah meliputi persiapan dalam pemilihan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.
- Persiapan dan pengadaan bahan baku serta bumbu-bumbu untuk langkah awal memulai suatu usaha. Persiapan bahan baku yang lengkap akan memudahkan saat proses produksi suatu usaha.

3. Tahap Pembuatan Produk

- Pembuatan sampel barang diperlukan sebagai langkah awal untuk mengetahui kualitas suatu produk sebelum nantinya dipasarkan dalam jumlah besar. Dalam pembuatan tester, hal yang perlu dilaksanakan untuk mengetahui cita rasa produk, pengemasan produk, takaran produk per sajian serta penampilan produk. Sampel yang telah dibuat kemudian dibuat sebagai acuan untuk mengenali selera masyarakat dan dapat dijadikan sebagai tolak ukur produk yang bagaimana yang sesuai dengan selera masyarakat.

3.2 PRODUKSI

1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

- Proses produksi merupakan kegiatan inti dari aktivitas wirausaha, kegiatan produksi memiliki beberapa tahapan, tahapan tersebut meliputi persiapan bahan baku, kegiatan pengolahan dan pembuatan produk, pengemasan, dan juga pemasaran.
- Salah satu kegiatan produksi adalah pemasaran. Pemasaran merupakan kegiatan yang sangat penting karena dengan pemasaran produk yang dihasilkan dapat dipasarkan kepada konsumen. Pemasaran dapat dikatakan berhasil ketika terdapat suatu strategi pemasaran yang efektif dan menarik konsumen, misalnya melalui mekanisme penentuan segmentasi pasar dan pemasaran melalui media-media sosial yang atraktif dan dapat menarik konsumen. Pemasaran juga harus memperhatikan segmentasi konsumen dan segmentasi lokasi pemasaran, kegiatan promosi dan kegiatan perluasan usaha atau pangsa pasar.
- Promosi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen. Hal ini dilakukan dengan membuat pamflet-pamflet yang di design dengan sedemikian rupa dan berisi informasi tentang gambaran produk, penawaran barang dan harga, cara pemesanan, diskon yang diberikan kepada pelanggan serta mengenai lokasi penjualan produk. Sasaran pamflet ini adalah tempat-tempat umum yang potensial untuk dikunjungi banyak orang, seperti pasar, alun-alun kota, kantor-kantor pemerintah, lembaga pendidikan, dan pada tempat-tempat strategis misalnya di daerah perempatan atau pertigaan jalan raya yang sering dilalui banyak orang.

3.3 EVALUASI

1. Tahap Evaluasi

- Tahapan akhir yang dilakukan adalah kegiatan evaluasi yang berada pada tahap pasca produksi. Tahap evaluasi berisikan laporan data kegiatan mulai dari tahap pasca produksi dan tahap produksi dengan durasi waktu tertentu. Tahap pelaporan ditujukan untuk mengetahui rangkaian kegiatan usaha dan keuntungan yang didapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang (20% - 30%)	Rp 3.267.000,00
2	Bahan Habis Pakai (40% - 50%)	Rp 1.058.750,00
3	Perjalanan (10%)	Rp 450.000,00
4	Lain-lain (10%)	Rp. 585.000,00
	Total	Rp 5.360.750,00

4.2 JADWAL KEGIATAN

No.	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4				Bulan 5			
		Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan dan survey pasar	■	■	■	■																
2	Pengadaan alat dan bahan			■	■	■	■	■													
3	Pembuatan produk					■	■	■	■	■	■	■	■	■							
4	Promosi					■	■	■	■	■	■	■									
5	Penjualan produk					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
6	Evaluasi perkembangan usaha							■				■			■					■	
7	Evaluasi kegiatan													■	■	■	■				
8	Laporan pertanggung jawaban																■	■	■	■	



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“INSTAMIA”

(Instan Mie Aceh)

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

Novika Dyah Pusparini	2014-53-027 / 2014
Safira Rahmani	2014-51-015 / 2014
Agatha Dilla Maralisa	2014-66-072 / 2014
Eva	2013-21-044 / 2013

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

JAKARTA

2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : INSTAMIA “Instan Mie Aceh
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
() PKM-K () PKM-T
3. Bidang Usaha : Kuliner
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Novika Dyah Pusparini
 - b. NIM : 2014-53-027
 - c. Jurusan : Jurnalistik / Ilmu Komunikasi
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Esa Unggul
 - e. Alamat Rumah : Grand Mutiara Gading blok c2/5, RT 4/RW 12,
Desa Telajung, Kec. Cikarang Barat, Kab. Bekasi
 - f. HP : 087779282308
 - g. E-mail : novikarin25@yahoo.co.id
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap : Ikbal Rachmat, ST., MT.
 - b. NIP : 0202090213
 - c. Alamat Rumah : Jl. Belut Raya 157, Perumnas II, Bekasi
 - d. No. Telepon/HP : 08561044021
7. Biaya Kegiatan Total
 - a. Sumber Dikti : Rp 5.360.750,00
 - b. Sumber Lain : -

Jakarta, 24 September 2014

Menyetujui,

Wakil Dekan Fakultas
Ilmu Komunikasi




Universitas
Esa Unggul
Pusat Ilmu Komunikasi

(Drs. Abdurrahman, MS)

NIK. 210030413

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan



Universitas
Esa Unggul

(Ari Pambudi, S. Kom., M. Kom)

NIK. 208040375

Ketua Pelaksana
Kegiatan



(Novika Dyah Pusparini)

NIM. 201453027

Dosen Pembimbing



(Ikbal Rachmat, ST., MT)

NIP. 0202090213

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	.iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	1
1.3 TUJUAN.....	2
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	2
1.5 KEGUNAAN.....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN.....	6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1 ANGGARAN BIAYA.....	8
4.2 JADWAL KEGIATAN.....	8

LAMPIRAN – LAMPIRAN

1. BIODATA KETUA DAN ANGGOTA
2. BIODATA DOSEN PENDAMPING
3. JUSTIFIKASI ANGGARAN BIAYA
4. SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS
5. SURAT PERNYATAAN KETUA

RINGKASAN

Ringkasan dari proposal kami diantaranya :

1. Untuk mengetahui cara mengolah mie Aceh menjadi produk olahan yang lebih praktis.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan olahan mie Aceh instan.
3. Untuk mengetahui prospek dan daya saing mie Aceh instan dibanding produk mie instan lain.

Kami inginkan disini yaitu kami berharap produk yang kami hasilkan ini akan menjadi produk unggulan dalam bidang kuliner serta dapat dikenal oleh seluruh masyarakat yang berada di Pulau Jawa khususnya di wilayah Jabodetabek. Konsep dan nama produk yang kami tawarkan disini sangatlah unik serta mengundang keingintahuan masyarakat yang melihatnya untuk mencobanya. Dengan selalu meningkatkan kualitas rasa dan terus membuat variasi menu terbaru dari bahan dasar mie.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Mie Aceh adalah masakan mie pedas khas Aceh di Indonesia. Mie kuning tebal dengan irisan daging sapi, daging kambing, atau makanan laut (udang dan cumi) disajikan dalam sup sejenis kari yang gurih dan pedas. Mie Aceh tersedia dalam dua jenis, Mie Aceh goreng dan Mie Aceh kuah. Biasanya ditaburi bawang goreng dan disajikan bersama emping, potongan bawang merah, mentimun, dan jeruk nipis. Mie Aceh tidak hanya digemari oleh orang Aceh saja, melainkan etnis-etnis dari berbagai daerah, namun sayangnya perkembangan kuliner khas Aceh belum begitu menjamur di Indonesia jika dibandingkan dengan kuliner khas Padang misalnya. Hal tersebut tentu sedikit menyulitkan bagi para penggemar kuliner khas Aceh.

Didasari pada kebutuhan masyarakat yang kian mendesak, bahan pangan atau olahan pangan instan lebih diminati karena lebih menghemat waktu, khususnya untuk para pekerja di wilayah Jabodetabek yang sangat sibuk, tentunya produk olahan makanan instan sangat dibutuhkan untuk mereka, selain itu produk olahan “Instamia” juga dapat dijadikan sebagai makanan pendamping nasi.

Berbagai jenis kuliner dan olahan produk mie memang sangat memikat lidah, di Indonesia sendiri terdapat banyak jenis produk olahan mie, di era globalisasi ini masyarakat cenderung lebih menyukai hal yang *instan*. Mie merupakan bahan pangan yang cukup potensial, selain harganya relatif murah dan praktis mengolahnya, mie juga mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Di dalam 100 gr mie kering terkandung 338 Kal, protein 7.6g, lemak 11.8g, karbohidrat 50.0g, mineral 1.7mg dan kalsium 49 mg. Ditilik dari kandungan gizinya, mie rendah akan kandungan kalorinya sehingga cocok untuk orang yang sedang menjalani diet rendah kalori. Pengolahan mie Aceh instan juga didasari untuk meningkatkan popularitas kuliner tradisional dan mempermudah para penggemar kuliner tersebut untuk mendapatkan produk olahannya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Melihat dari latar belakang masalah Proposal PKM-K kami ini, dapat kami simpulkan bahwa permasalahan yang terjadi diantaranya :

1. Bagaimana cara mengolah produk olahan mie Aceh yang lebih praktis?

2. Bagaimana dan metode apa yang digunakan untuk memasarkan produk mie Aceh instan?
3. Bagaimana prospek dan daya saing produk olahan mie Aceh instan dibanding produk olahan mie instan lainnya?

1.3 TUJUAN

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara mengolah mie Aceh menjadi produk olahan yang lebih praktis.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan olahan mie Aceh instan.
3. Untuk mengetahui prospek dan daya saing mie Aceh instan dibanding produk mie instan lain.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dalam Luaran yang kami inginkan disini yaitu kami berharap produk yang kami hasilkan ini akan menjadi produk unggulan dalam bidang kuliner serta dapat dikenal oleh seluruh masyarakat yang berada di Pulau Jawa khususnya di wilayah Jabodetabek. Konsep dan nama produk yang kami tawarkan disini sangatlah unik serta mengundang keingintahuan masyarakat yang melihat untuk mencobanya. Dengan selalu melakukan inovasi serta meningkatkan kualitas rasa produk kami.

1.5 KEGUNAAN

Kegunaan yang dapat diambil dalam mengikuti program ini adalah :

1. Selalu berfikir inovatif dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam bidang kewirausahaan, sehingga memunculkan suatu ide atau gagasan baru yang bisa menjadi peluang usaha yang menguntungkan.
2. Dengan dibukanya usaha ini, diharapkan dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran disekitar lokasi usaha.
3. Mahasiswa dapat memahami betapa pentingnya bekerja dalam suatu teamwork dibandingkan bekerja secara individual.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 CARA PEMBUATAN

Mie Aceh merupakan salah satu makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia, namun karena Mie Aceh belum begitu populer dibanding dengan kuliner khas Indonesia lainnya maka kami membuat Instamia, yaitu produk olahan Mie Aceh berbentuk makanan instan, adapun alat dan bahan serta cara pembuatan INSTAMIA (Instan Mie Aceh) adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan membuat mie :

1. 300 gram tepung terigu
2. 1 sdt garam
3. 10 butir telur kuning
4. Minyak goreng
5. Alat penggiling mie
6. Serbet makanan

Cara membuat mie :

1. Campur rata tepung terigu dengan 1 sdt garam.
2. Masukkan telur kuning dan minyak ke dalam tepung kemudian uleni hingga lembut dan adonan mengkilap.
3. Bungkus adonan dengan serbet makan. Biarkan dalam suhu kamar selama 30 menit.
4. Bagi adonan menjadi empat bagian. Buat adonan menjadi pipih dengan mesin pembuat mie lubang 1 (paling besar)
5. Tekuk adonan menjadi dua bagian kemudian pipihkan dengan arah dari atas sampai bawah.
6. Lakukan berulang kali hingga adonan menjadi lembut dan rata.
7. Setelah adonan di tingkat 1 halus dan rata, pipihkan adonan berturut-turut pada tingkat ke 2, 3, 4, 5 pada mesin pembuat mie.
8. Letakkan donan mie yang sudah dipipihkan dengan mesin mie tingkat lima pada serbet yang telah ditaburi tepung terigu. Biarkan adonan kering kurang lebih 30 menit. Saat menunggu kerjakan tiga buah adonan lain seperti langkah sebelumnya.
9. Potong adonan pipih dengan cetakan mie. Taburi mie dengan sedikit tepung terigu.

10. Jemur mie hingga kering dibawah sinar matahari.
11. Setelah mie mengering masukkan ke dalam kemasan beserta bumbu pelengkap.

2.2 PELUANG USAHA

Berikut adalah beberapa pertimbangan faktor SWOT yang bisa ditemukan dalam menganalisis keberlangsungan usaha INSTAN MIE ACEH (INSTAMIA). Dimana 4 faktor yang menjadi pertimbangan yaitu kekuatan (Strength), kelemahan (weakness), peluang (opportunity), ancaman (threat) adalah sebagai berikut :

FAKTOR SWOT	Usaha Pembuatan Instamia
Kekuatan (Strength)	<ul style="list-style-type: none"> - Keunikan produk - Kesukaan konsumen akan produk - Harga produk yang terjangkau - Belum adanya produk pesaing
Kelemahan (Weakness)	<ul style="list-style-type: none"> - Umur simpan produk yang pendek - Kemungkinan kemasana kurang menarik
Peluang (Opportunity)	<ul style="list-style-type: none"> - Kesempatan biaya produksi yang terjangkau - Peluang pasar di Jabodetabek - Kesempatan menguasai pasar
Ancaman (Threath)	<ul style="list-style-type: none"> - Standarisasi mutu - Perubahan selera masyarakat - Kemungkinan pesaing skala besar

2.3 KELAYAKAN USAHA

Dalam 1 periode produksi Instamia akan digunakan bahan baku Terigu Cakra sebanyak 12 Kg. Produk akan dikemas dalam bentuk kemasan dengan netto: 75 gram sehingga dari 12 Kg produk yang dihasilkan akan diperoleh 160 bungkus dengan berat 75 gram.

Harga untuk satu bungkus mie dengan berat 75 gram adalah Rp. 15.000,- sehingga akan diperoleh pendapatan kotor di setiap periode adalah sebesar 160 bks x Rp. 15.000,- = Rp. 2.400.000,-

Pendapatan per produksi = Rp. 2.400.000,-

Pengeluaran per produksi = Rp 1.058.750,-

Keuntungan per produksi = Rp.1.341.250,-

a. BEP

BEP volume produksi = $1.058.750,- / 15.000 = 70$ bungkus

Maka modal akan kembali setelah diproduksi mie sebanyak 70 bungkus. Jadi apabila dalam 1 kali produksi dihasilkan 160 bungkus mie maka akan diperoleh keuntungan sebanyak $160 \text{ bks} - 70 \text{ bks} = 90 \text{ bks}$.

BEP harga produksi = $1.058.750,- / 160 \text{ bks} = \text{Rp. } 6.618,-$

Jadi harga untuk 1 bungkus mie sebesar Rp. 6.618,- merupakan harga dimana biaya/modal produksi kembali sehingga mendapatkan keuntungan harga per unit harus diatas Rp. 6.618,- . Jadi dengan harga per kemasan Rp. 15.000,- maka akan diperoleh keuntungan per kemasan sebesar $\text{Rp. } 15.000 - \text{Rp. } 6.618 = \text{Rp. } 8.382,-$

b. B/C Ratio

B/C Ratio = $1.341.250,- / 1.058.750,- = 1,27$

c. R/C Ratio

R/C Ratio = $2.400.000,- / 1.058.750,- = 2,2$

2.4 RENCANA PENCAPAIAN

Perencanaan manajemen yang digunakan adalah general partnership yaitu semua anggota ikut secara aktif mengoperasikan bisnis serta bersama-sama bertanggung jawab, termasuk tanggung jawab yang tak terbatas terhadap hutang-hutang bisnis. Namun dalam pelaksanaan teknis ada pembagian tugas masing-masing sesuai kesepakatan bersama. Selain itu akan diadakannya kerjasama dengan beberapa pedagang skala menengah ke bawah dan tidak menutup kemungkinan untuk bekerja sama dengan pengusaha skala atas untuk membantu memasarkan produk Instamia sehingga dapat dengan cepat dikenal dan diminati masyarakat.

2.5 GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Adapun masyarakat yang akan dijadikan sasaran dalam pemasaran produk Instamia adalah masyarakat yang ada di DKI Jakarta terutama pada daerah :

1. Masyarakat yang tersebar di sekitar kampus dan kompleks perumahan Universitas Esa Unggul.
2. Mahasiswa dan Dosen di kampus Universitas Esa Unggul.
3. Mini market dan warung-warung makanan yang tersebar di provinsi DKI Jakarta.

BAB 3

METODOLOGI PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan usaha akan dilakukan di salah satu rumah anggota kelompok. Kegiatan akan dilakukan selama 5 bulan dimulai dari persiapan bahan dan peralatan, pencarian bahan baku, pengolahan bahan, pengujian, pemasaran, dll sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Untuk tahapan pembuatan produk dilakukan dalam bentuk periode, jadi dalam waktu 5 bulan akan diadakan 5 periode pembuatan produk sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Kegiatan akan dimulai dari jam 08.00 WIB sampai selesai.

3.1 PRA PRODUKSI

1. Tahap Perencanaan.

- Hal pertama yang dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu survey pasar yang dilakukan sebagai langkah awal dalam memulai sebuah usaha. Tujuan dilakukannya survei adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.
- Hal kedua yang perlu dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.

2. Tahap Persiapan

- Persiapan yang perlu dilakukan adalah meliputi persiapan dalam pemilihan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.
- Persiapan dan pengadaan bahan baku serta bumbu-bumbu untuk langkah awal memulai suatu usaha. Persiapan bahan baku yang lengkap akan memudahkan saat proses produksi suatu usaha.

3. Tahap Pembuatan Produk

- Pembuatan sampel barang diperlukan sebagai langkah awal untuk mengetahui kualitas suatu produk sebelum nantinya dipasarkan dalam jumlah besar. Dalam pembuatan tester, hal yang perlu dilaksanakan untuk mengetahui cita rasa produk, pengemasan produk, takaran produk per sajian serta penampilan produk. Sampel yang telah dibuat kemudian dibuat sebagai acuan untuk mengenali selera masyarakat dan dapat dijadikan sebagai tolak ukur produk yang bagaimana yang sesuai dengan selera masyarakat.

3.2 PRODUKSI

1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

- Proses produksi merupakan kegiatan inti dari aktivitas wirausaha, kegiatan produksi memiliki beberapa tahapan, tahapan tersebut meliputi persiapan bahan baku, kegiatan pengolahan dan pembuatan produk, pengemasan, dan juga pemasaran.
- Salah satu kegiatan produksi adalah pemasaran. Pemasaran merupakan kegiatan yang sangat penting karena dengan pemasaran produk yang dihasilkan dapat dipasarkan kepada konsumen. Pemasaran dapat dikatakan berhasil ketika terdapat suatu strategi pemasaran yang efektif dan menarik konsumen, misalnya melalui mekanisme penentuan segmentasi pasar dan pemasaran melalui media-media sosial yang atraktif dan dapat menarik konsumen. Pemasaran juga harus memperhatikan segmentasi konsumen dan segmentasi lokasi pemasaran, kegiatan promosi dan kegiatan perluasan usaha atau pangsa pasar.
- Promosi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen. Hal ini dilakukan dengan membuat pamflet-pamflet yang di design dengan sedemikian rupa dan berisi informasi tentang gambaran produk, penawaran barang dan harga, cara pemesanan, diskon yang diberikan kepada pelanggan serta mengenai lokasi penjualan produk. Sasaran pamflet ini adalah tempat-tempat umum yang potensial untuk dikunjungi banyak orang, seperti pasar, alun-alun kota, kantor-kantor pemerintah, lembaga pendidikan, dan pada tempat-tempat strategis misalnya di daerah perempatan atau pertigaan jalan raya yang sering dilalui banyak orang.

3.3 EVALUASI

1. Tahap Evaluasi

- Tahapan akhir yang dilakukan adalah kegiatan evaluasi yang berada pada tahap pasca produksi. Tahap evaluasi berisikan laporan data kegiatan mulai dari tahap pasca produksi dan tahap produksi dengan durasi waktu tertentu. Tahap pelaporan ditujukan untuk mengetahui rangkaian kegiatan usaha dan keuntungan yang didapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang (20% - 30%)	Rp 3.267.000,00
2	Bahan Habis Pakai (40% - 50%)	Rp 1.058.750,00
3	Perjalanan (10%)	Rp 450.000,00
4	Lain-lain (10%)	Rp. 585.000,00
	Total	Rp 5.360.750,00

4.2 JADWAL KEGIATAN

No.	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4				Bulan 5			
		Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan dan survey pasar	■	■	■	■																
2	Pengadaan alat dan bahan			■	■	■	■	■													
3	Pembuatan produk					■	■	■	■	■	■	■	■	■							
4	Promosi					■	■	■	■	■	■	■									
5	Penjualan produk					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
6	Evaluasi perkembangan usaha							■				■			■					■	
7	Evaluasi kegiatan													■	■	■	■				
8	Laporan pertanggung jawaban																■	■	■	■	

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

Nama Lengkap	Novika Dyah Pusparini
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Jurnalistik
NIM	201453027
Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 25 November 1996
e-mail	novikarin25@yahoo.co.id
No telp / Hp	087779282308

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA	UNIVERSITAS
Nama Institusi	SDN Kalibaru 01	SMPN 1 Setu	SMKN 2 Cikarang Barat	Esa Unggul
Jurusan			Akuntansi	Jurnalistik
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014	2014-Sekarang

C. Seminar yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Menulis Fikom August Fest	15 Agustus 2014 - Ballroom Kemala, Universitas Esa Unggul

D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 2 Lomba FanFiction	SMAN 2 Tambun Selatan	2013

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 Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Jakarta, 24 September 2014

Ketua Pelaksana,



Novika Dyah Pusparini

NIM. 201453027

A. Identitas Diri

Nama Lengkap	Eva
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Teknik Industri
NIM	201321044
Tempat dan Tanggal Lahir	Tanjung Mulak, 02 Agustus 1993
e-mail	eva_bae@ymail.com
No telp / Hp	087714845758

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA	UNIVERSITAS
Nama Institusi	SD N 1 Pulau Pinang	SMP N 31 Tanjung Mulak	SMA N 1 Pulau Pinang	Esa Unggul
Jurusan			IPA	Teknik Industri
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2006-2008	2009-2011	2013-Sekarang

C. Seminar yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
1.	Workshop Wira Uasaha Mandiri	15 Januari 2014 - Istora Senayan Jakarta
2.	Membangun Diri Menjadi Pengusaha yang Mandiri	01 Juli 2014 – Ballroom Kemala, Universitas esa Unggul
3.	Characteristic of Great Entrepreneur	02 Juli 2014 – Ballroom Kemala, Universitas Esa Unggul

D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 2 Lomba Basket HUT RI ke-63	SMP N 1 Pulau Pinang	2008
2.	Juara 2 Lomba Basket HUT RI ke-64	SMA N 1 Pulau Pinang	2009
3.	Lolos PKM-GT dengan judul "Gagasan Meningkatkan Motivasi Dan Minat Pada Anak Untuk Menyanyikan Lagu Anak-Anak"	DIKTI	2014
4.	Juara 3 Kejuaraan Karate Komite Under 21 Putri +53 kg	Walikota Jakbar	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 Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Jakarta, 24 September 2014

Anggota,



Eva

NIM. 201321044

A. Identitas Diri

Nama Lengkap	Safira Rahmani
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Periklanan
NIM	201451015
Tempat dan Tanggal Lahir	Lhokseumawe, 21 Mei 1996
e-mail	Safira.Rahmani@gmail.com
No telp / Hp	064565-3723 / 085719499200

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA	UNIVERSITAS
Nama Institusi	SD Swasta Yapena	SMP Swasta Yapena	SMA Negeri Modal Bangsa Arun	EsaUnggul
Jurusan			IPA	Periklanan
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014	2014-Sekarang

C. Seminar yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Menulis “FIKOM August Fest Universitas Esa Unggul”	18 Agustus 2014 – Universitas Esa Unggul
2.	Membangun Diri Menjadi Pengusaha yang Mandiri	01 Juli 2014 – Ballroom Kemala, Universitas eesa Unggul

D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 1 FLS2N Tingkat Provinsi Aceh	Dinas Pendidikan	2010
2.	Juara 1 FLS2N Tingkat Provinsi	Dinas Pendidikan	2013

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 Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Jakarta, 24 September 2014

Anggota,



Safira Rahmani

NIM.201451015

A. Identitas Diri

Nama Lengkap	Agatha Dilla Maralisa
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Fisioterapi
NIM	201466072
Tempat dan Tanggal Lahir	Bandar Lampung, 25 Februari 1996
e-mail	dillaagatha7@gmail.com
No telp / Hp	082178034392

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA	UNIVERSITAS
Nama Institusi	SD N 1 Tanjung Wangi	SMP Xaverius Metro	SMA Fransiskus Bandar Lampung	Esa Unggul
Jurusan			IPA	Fisioterapi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014	2014-Sekarang

C. Seminar yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
1.		
2.		

D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 1 Basket DBL Lampung	Pemerintah	2013
2.	Juara 3 Futsal Walikota Cup	Bp. Walikota Provinsi Lampung	2013
3.	Juara 1 Porkot BasketBall	Bp. Walikota Provinsi Lampung	2012
4	Juara 2 Futsal BPK Competition Laser	SMA BPK Penabur Bandar Lampung	2013
5	Juara 2 Lampung Post BasketBall	Lampung Post	2013

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 Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Jakarta, 24 September 2014

Anggota



Agatha Dilla Maralisa

NIM. 201466072

Lampiran 2. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ikbal Rachmat, ST, MT
2	Jabatan Lengkap	Kepala Laboratorium Fakultas Ilmu Komunikasi
3	Jabatan Fungsional	Dosen Tetap
4	Jabatan Struktural	Kepala Laboratorium
5	NIP/NIK/Identitas lain	0202090213
6	NIDN	0320107801
7	Tempat Tanggal Lahir	Jakarta, 20 Oktober 1976
8	Alamat Rumah	Jl. Belut Raya 157, Perumnas II, Bekasi
9	No. Handphone	08561044021
10	Alamat Kantor	Jl. Arjuna Utara No.9 Tol Tomang-Kebon Jeruk
11	No. Telp/Fax	021-5674223 - ext. 228/229
12	Alamat E-mail	ikbal.rachmat@esaunggul.ac.id
13	Mata Kuliah yang diampu	1. Fotografi 2. Perkembangan Teknologi Komunikasi 3. Globalisasi Industri Media

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Indonusa Esa Unggul	Universitas Mercu Buana	
Bidang Ilmu	Teknik Industri	Magister Telekomunikasi	

Jakarta, 24 September 2014



(Ikbal Rachmat, ST, MT)
NIDN.0320107801

URAIAN		Satuan	Jumlah	Harga		Total
I	BahanHabisPakai					
1	TeriguCakra	Kg	12	Rp	9.000,00	Rp 108.000,00
2	TelurAyam	Butir	480	Rp	1.300,00	Rp 624.000,00
3	Garam	Kg	0,5	Rp	6.000,00	Rp 3.000,00
4	BawangPutihbubuk	Kg	1	Rp	40.000,00	Rp 40.000,00
5	BawangMerah	Kg	3	Rp	10.000,00	Rp 30.000,00
6	Cuka	MI	500	Rp	5.000,00	Rp 5.000,00
7	KecapManis	Ltr	1	Rp	20.000,00	Rp 20.000,00
8	DaunBawang	Kg	2	Rp	8.000,00	Rp 16.000,00
9	Seledribubuk	Kg	0,25	Rp	85.000,00	Rp 21.250,00
10	MinyakGoreng	Ltr	2	Rp	12.000,00	Rp 24.000,00
11	Gulapasin	Kg	0,25	Rp	12.000,00	Rp 3.000,00
12	Kunyitbubuk	Kg	0,25	Rp	50.000,00	Rp 12.500,00
13	Cabaibubuk	Kg	0,25	Rp	27.000,00	Rp 6.750,00
14	SausCabai	Kg	0,5	Rp	20.000,00	Rp 10.000,00
15	Ladabubuk	Kg	0,25	Rp	190.000,00	Rp 47.500,00
16	Jintenbubuk	Kg	0,25	Rp	46.000,00	Rp 11.500,00
17	Kemiribubuk	Kg	0,25	Rp	32.000,00	Rp 8.000,00
18	KayuManisbubuk	Kg	0,25	Rp	27.000,00	Rp 6.750,00
19	Kapulagabubuk	Kg	0,25	Rp	110.000,00	Rp 27.500,00
20	Tabung Gas	Unit	2	Rp	17.000,00	Rp 34.000,00
	Subtotal					Rp 1.058.750,00
II	BahanOperasional/Variabel					
1	Kompore	Unit	2	Rp	150.000,00	Rp 300.000,00
2	Kulkas Kecil	Unit	1	Rp	1.500.000,00	Rp 1.500.000,00
3	Timbangan	Unit	1	Rp	100.000,00	Rp 100.000,00
4	BaskomBesar	Unit	5	Rp	25.000,00	Rp 125.000,00
5	Dandang	Unit	2	Rp	100.000,00	Rp 200.000,00
6	Pisau	Set	1	Rp	120.000,00	Rp 120.000,00
7	Pencetak Mie	Unit	2	Rp	190.000,00	Rp 380.000,00
8	Kain Lap	Unit	12	Rp	9.000,00	Rp 108.000,00
9	Spatula	Unit	2	Rp	12.000,00	Rp 24.000,00
10	Pengaduk	Unit	2	Rp	5.000,00	Rp 10.000,00
11	Wajan	Unit	2	Rp	50.000,00	Rp 100.000,00
12	Tabung Gas	Unit	2	Rp	150.000,00	Rp 300.000,00
	Subtotal					Rp 3.267.000,00
III	Biaya Lain-lain					
1	Transportasi					Rp 450.000,00
2	Dokumentasi					Rp 300.000,00
3	LaporandanPenggandaan					Rp 85.000,00
4	Promosi					Rp 200.000,00
	Subtotal					Rp 1.035.000,00
	TOTAL I+II+III					Rp 5.360.750,00

Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Novika Dyah Pusparini / 201453027	Fikom	Jurnalistik		Ketua
2.	AgathaDilla Maralisa / 201466072	Fisioterapi	Fisioterapi		Bendahara
3.	Eva / 201321044	Teknik	Industri		Pemasaran
4.	SafiraRahmani / 201451015	Fikom	Periklanan		Pemasaran

Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua

**UNIVERSITAS ESA UNGGUL
SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Novika Dyah Pusparini
NIM : 201321044
Program Studi : Jurnalistik
Fakultas : Ilmu Komunikasi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan dengan judul,

“INSTAMIA”

(Instan Mie Aceh)

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original 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 penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 September 2014

Mengetahui,
Wakil Rektor Bidang kemahasiswaan,


Universitas
Ari Pambudi, S.Kom, M.Kom
NIP. 020840375

Yang menyatakan,
Ketua,


METERAI
TEMPEL
ABF273367146
6000 DJP
Novika Dyah Pusparini
NIM. 201453027