

**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Krutul untuk meningkatkan imunitas di masa pandemic covid-19**

**BIDANG KEGIATAN PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

1. Yusi Rachmawati (071910051)
2. Rifdah Lathifah Rohadatul Aisyi (071910041)
3. Siti Nourma Wahyu Nita (071910045)
4. Vika Veronika (071910107)
5. Kiki Riani (071910030)

**UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN LAMONGAN**

**2021**

# PENGESAHAN PROPOSAL PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul kegiatan : KRUTUL (Krupuk Bekatul)
2. Bidang kegiatan : PKM-KEWIRAUSAHAAN
3. Ketua Pelaksana kegiatan
   1. Nama lengkap : Yusi Rachmawati

b. NIM : 071910051

1. Jurusan : Akuntansi
2. Perguruan Tinggi : UNISLA
3. Alamat Rumah dan No. Telp/HP : Mantup, Lamongan- 088996635786
4. Email :yusirachmawati238@gmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 5 Orang
6. Dosen Pembimbing
   1. Nama Lengkap dan Gelar : Levia Inggrit Sayekti, SE.,MM.

b. NIDN/NIDN :0710029402

c. Alamat Rumah dan No. Telp/HP : Perum. Graha Indah Blok M, No.4, Lamongan

1. Biaya Kegiatan Total
   1. Kemristekdikti : Rp 5.090.000
   2. Sumber Lain : -
2. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

|  |  |
| --- | --- |
|  | Lamongan, 19 Januari 2021 |
| Menyetujui |  |
| Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan | Ketua Pelaksana Kegiatan |
| Titin, S.E., M.M. | Yusi Rachmawati |
| NIP/NIK. 0702097801 | NIM. 071910051 |
| Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan | Dosen Pendamping |
| Ir. Hj. Nuril Badriyah, M.M. | Levia Inggrit Sayekti, SE.,MM |
| NIP/NIK. 0720126501 | NIDN. 0710029402 |

ii

# DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

[DAFTAR ISI iii](#_TOC_250018)

[BAB 1 PENDAHULUAN](#_TOC_250017)

* 1. [Latar Belakang Permasalahan 1](#_TOC_250016)
  2. [Tujuan 2](#_TOC_250015)
  3. [Hasil Yang Diharapkan 2](#_TOC_250014)
  4. [Manfaat 2](#_TOC_250013)

BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

* 1. [Prospek Pengembangan Krutul 2](#_TOC_250012)
  2. [Segmentasi Pasar 4](#_TOC_250011)
  3. [Targeting 5](#_TOC_250010)
  4. [Positioning 5](#_TOC_250009)

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

* 1. [Tempat Dan Waktu 7](#_TOC_250008)
  2. [Metode Kewirausahaan 7](#_TOC_250007)
  3. [Tahap Persiapan 7](#_TOC_250006)
  4. [Pengadaan Bahan 7](#_TOC_250005)
  5. [Produksi 7](#_TOC_250004)
  6. [Pemasaran 8](#_TOC_250003)

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

* 1. [Anggaran Biaya 9](#_TOC_250002)
  2. [Jadwal Kegiatan 9](#_TOC_250001)

[Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota Dan Dosen Pendamping 10](#_TOC_250000)

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran 16

Lampiran 3 Susunan Organisasi 18

Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana 19

iii

# BAB 1 PENDAHULUAN

# Latar Belakang Permasalahan

Bekatul adalah hasil samping penggilingan padi. Setelah beras dipisahkan dari sekam (kulit luar gabah), kemudian dilakukan penyosohan. Proses penyosohan dilakukan dua kali, penyosohan pertama menghasilkan dedak (seratnya masih kasar), sedangkan penyosohan kedua menghasilkan bekatul (rice bran) yang bertekstur halus. Namun seringkali di penggilingan antara dedak dan bekatul tidak dipisahkan dan difungsikan hanya sebagai pakan ternak. Untuk istilah dedak dan bekatul ini dibedakan oleh FAO. Yang dimaksud dengan dedak adalah hasil sampingan dari proses penggilingan padi yang terdiri dari lapisan sebelah luar dari butiran padi dengan sejulah lembaga biji. Sementara bekatul adalah lapisan sebelah dalam dari butiran padi, termasuk sebagian kecil endosperm berpati. Dari segi gizi, kandungan gizi beras putih sebenarnya sudah sangat sedikit, sebab kandungan utamanya adalah karbohidrat. Kandungan gizi di luar karbohidrat seperti serat, vitamin B kompleks, protein, tiamin, niasin serta tokoferol dan aneka zat gizi lain justru ada di bekatul.

Masyarakat lebih mengenal sebagai pakan ternak, sementara manusia hanya mengkonsumsi beras putih. Tak heran bila sekarang banyak terserang aneka penyakit seperti konstipasi, kanker kolon, hipertensi, hiperkolesterol, diabetes mellitus dll karena zat sehat dalam menu sehari-hari sangat minim.

Meski kerap digunakan sebagai campuran panganan ternak bersama dedak, bekatul sejatinya bisa dikonsumsi manusia. Terlebih, bahan panganan berupa lapisan kulit terluar bulir padi yang diperoleh dari proses penggilingan ini memiliki segudang manfaat bagi kesehatan.

Bahan pangan yang memiliki tekstur serupa tepung ini mengandung fitokimia yang berguna bagi kesehatan tubuh manusia, seperti vitamin B-1, B-3, B-6), mineral (besi, fosfor, magnesium, kalium), asam amino, serta asam lemak esensial.Tak hanya itu, bekatul beras merah juga mengandung senyawa antioksidan seperti proantosianidin, flavonoid, asam fenolik, antosianin, tokoferol, tokotrienol, y-oryzanol, dan asam fitat. Karena kandungan nutrisinya yang kaya, bekatul beras merah memiliki sejumlah khasiat bagi kesehatan manusia, antara lain:

Kandungan antioksidan dalam bekatul berfungsi untuk melawan paparan radikal bebas berlebih yang menyebabkan kanker.Bekatul dilaporkan memiliki kandungan antosianin dan senyawa fenolik yang tidak ditemukan pada beras putih. Dua jenis antioksidan ini dilaporkan berpotensi sebagai zat anti kanker.Kandungan antioksidan dalam bekatul juga diketahui memiliki aktivitas kemopreventif terhadap kanker kolon, payudara, hati, dan kulit, yang ditunjukkan dari hasil penelitian invitro maupun invivo.

Tak hanya mencegah penyebaran kanker, antioksidan dalam bekatul juga berperan dalam menjaga kesehatan kulit dan mencegah [tanda-tanda penuaan dini](https://www.sehatq.com/artikel/penuaan-dini-ciri-ciri-penyebab-dan-cara-mencegahnya).

Antioksidan dalam bekatul juga berperan dalam meningkatkan sistem pertahanan tubuh. Manfaat antioksidan dalam bekatul lainnya yaitu untuk menjaga kesehatan otak. Antioksidan dalam bekatul dipercaya dapat melindungi otak dari ancaman dari penyakit neurodegeneratif seperti [penyakit Alzheimer](https://www.sehatq.com/penyakit/alzheimer) dan Parkinson.

Melihat peluang pasar yang begitu besar, di Kawasan Lamongan dan sekitarnya, kami terdorong untuk ikut serta menyajikan suatu olahan baru dari bahan dasar bekatul yang terjangkau dan mudah didapat yakni olahan krupuk yang berbahan dasar bekatul dan memiliki banyak varian rasa atau lebih singkatnya bisa disebut dengan “krutul” yang sengaja kami dedikasikan untuk penggemar kuliner di Kota Lamongan yang tidak hanya mendambakan cita rasa, namun juga nutrisi tinggi yang bermanfaat bagi tubuh. Selain itu kami juga ingin menunjukkan suatu terobosan yang mampu merubah paradigma masyarakat bahwa bekatul tidak hanya dapat digunakan sebagai pakan ternak, namun dapat dijadikan sebagai olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

# Tujuan

Mengangkat nilai manfaat bekatul sebagai produk makanan ringan bernilai ekonomis sebagai produk unggulan baru bagi masyarakat Kabupaten Lamongan.

# Hasil yang Diharapkan

Tumbuhnya wirausaha krutul dari kalangan mahasiswa dan masyarakat Kabupaten Lamongan sebagai inovasi usaha masyarakat.

# Manfaat

Bagi mahasiswa merupakan ide kreatif dan inovasi untuk menumbuhkan wirausaha baru berbasis produk makanan ringan yang bahan bakunya hingga kini masih tersedia cukup banyak di Kabupaten Lamongan.

Bagi institusi perguruan tinggi merupakan wujud pengabdian bersama masyarakat dalam rangka membangun terciptanya masyarakat mandiri secara ekonomi dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada.

Bagi masyarakat merupakan wacana inovasi untuk menumbuhkan pemanfatan potensi wilayahnya masing-masing menjadi sumber ekonomi yang dapat memberikan tambahan pendapatan sekaligus menciptakan produk unggulan baru bagi Kabupaten Lamongan. Bagi Pemerintah Kabupaten Lamongan dapat membuka wacana pengembangan produk unggulan daerah.

# BAB 2

**GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

# Prospek Pengembangan Usaha krutul

Krupuk bekatul memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Baru-baru ini kesadaran masyarakat mengenai hidup sehat mulai meningkat. Makanan-makanan organic, minuman-minuman herbal sudah banyak dicari. Mulai dari kalangan orang tua, remaja dan anak-anak sudah mengutamakan hidup sehat.

Fakta yang membuktikan semakin perdulinya masyarakat terhadap pola hidup sehat tanpa menggunakan bahan kimia. Dilihat dari kondisi tersebut, ide dasar untuk menciptakan produk makanan ringan berbahan dasar bekatul yang dikemas dengan nama krutul diyakini akan benar-benar menciptakan produk makanan ringan bernilai ekonomi tinggi sekaligus produk unggul Kabupaten Lamongan.

Rencana kewirausahaan berikut pemasaran yang dilakukan adalah:

* + 1. Konsep Produk Olahan bekatul yang kami olah menjadi makanan ringan yakni kerupuk merupakan varian baru dari pemanfaatan bekatul yang selama ini mungkin dipandang sebelah mata oleh sebagian masyarakat. Bekatul memiliki berbagai khasiat, manfaat dan vitamin yang terkandung didalamnya, salah satu manfaat bekatul adalah Mengurangi insomnia ,Mendukung sistem saraf dan kontraksi otot ,Mengatur detak jantung, Mencegah penggumpalan darah, Menambah sirkulasi daraf perifer , Menambah oksigenisasi jaringan dan otot jantung, Meningkatkan glikogen dalam otot dan hati, Meningkatkan pemasukan oksigen ke dalam otak, Meningkatkan stamina. yang akan kami sajikan dalam bentuk kerupuk dikemas dalam wadah yang ramah lingkungan dan kekinian.
    2. Promosi Dalam rangka memperluas daerah pemasaran, maka akan digunakan beberapa distributor dan agen untuk memasarkan produk kami, khususnya Tujuan dilakukannya distribusi yang menyeluruh adalah agar pangsa pasar lebih mengenal terlebih dahulu mengenai produk kami. Target utama konsumen kami adalah masyarakat dan kalangan pecinta krupuk.

Untuk promosi sendiri kami akan melakukan dengan beberapa cara diantaranya :

1. Word of mouth

Mempromosikan secara personal kepada kerabat terdekat dan teman teman, dengan menunjukkan berbagai keunggulan produk, seperti kualitas, packaging yang menarik, harga yang murah, dll. Hal ini terbukti merupakan saran promosi yang unggul dan berpotensi untuk berkelanjutan.

1. Packaging

Menggunakan pengemasan yang menarik dengan desain khusus yang akan menarik konsumen, dengan menggunakan plastic klip yang di depannya terdapat stiker berisi varian rasa

1. Branding Image

Mengajak mahasiswa yang menjadi salah satu tokoh di dunia kampus, tokoh terkenal di Kabupaten Lamongan serta lingkungan civitas akademika Universitas islam Lamongan untuk turut mempromosikan produk krupuk bekatul.

1. Bekerja sama dengan event kampus

Membuka stand pada berbagai event kampus dan acara besar di Kabupaten Lamongan. Tujuan utamanya adalah dengan mengenalkan produk keberbagai kalangan.

1. Media Sosial Publikasi

Menggunakan berbagai media sosial dan pembuatan brosur atau pamphlet yang saat ini merupakan jurus jitu dalam hal promosi produk untuk mengenalkan produk krupuk bahan dasar bekatul “krutul” agar pangsa pasar kami lebih luas dan produk kami dapat diterima secara publik.

# Segmentasi Pasar

Dalam pengelompokkan konsumen ini menggunakan pengelompokkan segmentasi demografis dan psikografis. Produk krupuk sendiri bisa dikonsumsi oleh semua orang mulai anak kecil hingga orang dewasa.

1. Segmentasi Geografis

Produk yang kami jual saat ini tersebar luas hanya di Kota Lamongan saja karena itu, kami melakukan penjualan secara online dengan tujuan agar produk ini dapat tersebar luas di wilayah lain diluar Kota sehingga dapat menambah segmen pasar dan membuat konsumen diluar Kota mengetahui akan inovasi krupuk terbaru.

1. Segmentasi demografis

Produk krutul yang kami tawarkan dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia mulai dari anak kecil, remaja, dewasa hingga orang tua karena produk yang kami tawarkan bukan merupakan produk khusus yang hanya dapat dikonsumsi oleh kalangan usia tertentu.

1. Segmentasi psikografis

Produk yang kami tawarkan memiliki kualitas yang baik sehingga konsumen tidak perlu merasa khawatir akan produk krutul.

1. Segmentasi perilaku

Produk yang kami tawarkan memiliki kualitas yang baik dengan kandungan bahan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen dengan proses produksi yang bersih yang dilakukan dengan teknologi akan tetapi tidak mengurangi cita rasa sehingga memberikan kepuasan pelanggan.

# Targeting

Setelah melakukan segmentasi yang ada, kami memiliki targeting yang cukup simple, kami menargetkan kepada siapa saja laki-laki perempuan segala umur yang tertarik mengkonsumsi krutul, namun dengan lingkungan yang menyenangkan.

# Positioning

Kami ingin memperkenalkan kepada masyarakat luas bahwa krutul merupakan produk inovasi dari krupuk. Sebagian masyarakat mengenal krupuk hanya terbuat dari tepung terigu dan tapioka saja, namun kini kami memberikan inovasi krupuk yang di campur dengan bekatul yang banyak mengandung manfaat. Proses produksi yang baik dengan bahan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia.

Dalam hal ini kami merupakan Cost Leadership karena kami menjual produk dengan harga yang terjangkau sehingga konsumen tidak merasa diberatkan dengan harga yang mahal untuk menikmati krutul dengan rasa yang baru. Hal yang dapat kami lakukan untuk memenuhi kepuasan konsumen adalah:

1. Pelayanan yang ramah dalam menghadapi konsumen sehingga konsumen tidak ragu untuk bertanya lebih lanjut tentang produk yang dijual.
2. Fast response dalam memberikan feedback kepada pelanggan sehingga pelanggan tidak merasa proses transaksi begitu lama dan dapat melakukan repeat order untuk pembelian produk lain.
3. Menjaga kualitas makanan atau produk yang dijual dengan bahan yang berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi.
4. Menetapkan harga yang wajar untuk berbagai produk makanan yang dijual sehingga konsumen tidak perlu menanggung harga yang mahal untuk menikmati makanan dengan kualitas yang baik dan cita rasa yang enak.

# BAB 3

**METODE PELAKSANAAN**

# Tempat dan Waktu

Rumah teman kami Siti Nouma Wahyu Nita, desa Mangkujajar, Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. Bulan Juni s/d Oktober 2020.

# Metode Kewirausahaan

Uji coba formulasi takaran dilakukan berulang-ulang sampai menemukan takaran yang tepat, tingkat kekeringan krutul yang tepat,. Uji coba cita rasa dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh pendapat cita rasa yang tepat dari anggota kelompok serta masyarakat sekitar rumah produksi. Formulasi yang tepat selanjutnya didaftarkan ke Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian Kabupaten Lamongan untuk memperoleh P-IRT sebelum disebarluaskan pemasarannya.

# Tahap Persiapan

Kegiatan persiapan yang akan dilakukan meliputi pembuatan jadwal kegiatan, kegiatan survey lokasi bahan baku, bahan penunjang, survey pasar, dan kemungkinan pembuatan kerjasama dengan masyarakat sekitar desa Mangkujajar, Kecamatan kembangbahu, Kabupaten Lamongan sebagai pemasok bahan baku bekatul. Peralatan penunjang proses produksi menggunakan peralatan rumah tangga yang ada dengan persiapan juga dilakukan membuat desain untuk packagingnya.

# Pengadaan Bahan

Bahan-bahan pembuatan krutul seperti bekatul didapatkan dari tempat penggiling padi di sekitar rumah salah satu anggota kerja. Untuk bahan campuran krutul didapatkan dari membeli di toko.

# Produksi

Pada tahap pertama, yaitu persiapan bahan dan alat, kita melakukan serangkaian kegiatan persiapan untuk pendirian usaha, persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi dan pembuatan.

Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan krutul antara lain sebagai berikut :

* + 1. Alat : pisau, oven, baskom, sarung tangan, dll
    2. Bahan : bekatul, Tepung terigu, Tepung tapioca, Bawang Putih, Minyak Goreng, Garam, Penyedap rasa.
    3. Cara kerja :

Pengolahan bekatul menjadi kerupuk antara lain sebagai berikut :

* + - 1. Siapkan baskom
      2. Campurkan bekatul, tepung terigu dan tepung tapioka
      3. Haluskan bawang putih
      4. Campurkan bawang putih yang sudah halus kedalam adonan
      5. Setelah itu tambahkan air panas
      6. Aduk adonan hingga semua tercampur
      7. Tambahkan penyedap rasa dan garam
      8. Setelah adonan kalis adonan dibentuk seperti tabung
      9. Iris tipis – tipis
      10. Lalu taruh di tampah untuk dijemur. Jika cuaca mendung taruh di Loyang lalu di oven
      11. Setelah krupuk kering, lalu di goreng dengan minyak yang panas
      12. Setelah kerupuk mengembang angkat lalu tiriskan
      13. Setelah ditiriskan campur kerupuk dengan varian rasa
      14. Setelah itu kemas produk dengan plastic kemasan

# Pemasaran

Memasarkan sekaligus mempromosikan hasil produk melalui sampel dan edukasi kepada konsumen.

# BAB 4

**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

# Anggaran Biaya

Berikut ini adalah anggaran biaya yang dibutuhkan dalam melakukan usaha ini akan kami jelaskan dalam table di bawahini :

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Biaya

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Jenis Pengeluaran | Biaya (Rp) |
| 1 | Perlengkapan Yang diperlukan | 3.840.000 |
| 2 | Bahan Habis Pakai | 350.000 |
| 3 | Perjalan | 750.000 |
| 4 | Lain-lain | 150.000 |
|  | Jumlah | 5.020.000 |

# Jadwal Kegiatan

Jadwal-Jadwal rencana kegiatan usaha yang akan dilakukan sebagai berikut:

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | KEGIATAN | BULAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | 2 | | | | 3 | | | | 4 | | | | 5 | | | |
| 1 | Pembuatan Proposal |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Pengajuan Proposal |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Survei Penyediaan Alat & bahan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Percobaan Pembuatan Sampel |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Produksi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Pemasaran |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Evaluasi Pelaksanaan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Penyelesaian Laporan Akhir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota dan Dosen pendamping

**Biodata Ketua**

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO. | Nama Lengkap | Yusi Rachmawati |
| 1. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 2. | Program Studi | Akuntansi |
| 3. | NIM | 07910051 |
| 4. | Tempat dan tanggal lahir | Lamongan, 23 Agustus 2001 |
| 5. | E-mail | [yusirachmawati238@gmail.com](mailto:yusirachmawati238@gmail.com) |
| 6. | Nomor Telepon/HP | 088996635786 |

1. **Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/ Pernah Di**

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

1. **Penghargaan Yang Pernah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JenisPenghargaan | Institusi pemberi  penghargaan | Tahun |
| 1. | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Lamongan, 19 januari 2021

Ketua Tim

Yusi Rachmawati

# Biodata Anggota

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO. | Nama Lengkap | Rifdah Lathifah Rohadatul Aisyi |
| 1. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 2. | Program Studi | Akuntansi |
| 3. | NIM | 071910041 |
| 4. | Tempat dan tanggal lahir | Lamongan, 2001 |
| 5. | E-mail | [Rifdahaisyi015@gmail.com](mailto:Rifdahaisyi015@gmail.com) |
| 6. | Nomor Telepon/HP | 085851959454 |

1. **Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/ Pernah Di**

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

1. **Penghargaan Yang Pernah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JenisPenghargaan | Institusi pemberi  penghargaan | Tahun |
| 1. | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Lamongan, 19 Januari 2021 Anggota Tim

Rifdah Lathifah Rohadatul Aisyi

# Biodata Anggota

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO. | Nama Lengkap | Siti Nourma Wahyu Nita |
| 1. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 2. | Program Studi | Akuntansi |
| 3. | NIM | 071910045 |
| 4. | Tempat dan tanggal lahir | Lamongan, 3 Januari 2001 |
| 5. | E-mail | [Nitasit03@gmail.com](mailto:Nitasit03@gmail.com) |
| 6. | Nomor Telepon/HP | 085784605442 |

1. **Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/ Pernah Di**

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

1. **Penghargaan Yang Pernah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JenisPenghargaan | Institusi pemberi  Penghargaan | Tahun |
| 1. | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Lamongan, 19 Januari 2021 Anggota Tim

Siti Nourma Wahyu Nita

# Biodata Anggota

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO. | Nama Lengkap | Vika Veronika |
| 1. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 2. | Program Studi | Akuntansi |
| 3. | NIM | 071910107 |
| 4. | Tempat dan tanggal lahir | Lamongan, 17 September 2001 |
| 5. | E-mail | [vikaveronika1709@gmail.com](mailto:vikaveronika1709@gmail.com) |
| 6. | Nomor Telepon/HP | 085854625106 |

1. **Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/ Pernah Di**

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

1. **Penghargaan Yang Pernah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JenisPenghargaan | Institusi pemberi  Penghargaan | Tahun |
| 1. | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Lamongan, 19 Januari 2021 Anggota Tim

Vika Veronika

# Biodata Anggota

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO. | Nama Lengkap | Kiki Riani |
| 1. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 2. | Program Studi | Akuntansi |
| 3. | NIM | 071910030 |
| 4. | Tempat dan tanggal lahir | Lmongan , 06 februari 2001 |
| 5. | E-mail | rrini596@gmail.com |
| 6. | Nomor Telepon/HP | 085784881635 |

1. **Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/ Pernah Di**

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

1. **Penghargaan Yang Pernah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | JenisPenghargaan | Institusi pemberi  penghargaan | Tahun |
| 1. | - | - | - |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Lamongan, 19 Januari 2021 Anggota Tim

Kiki Riani

# Biodata Dosen Pendamping

1. **Identitas Diri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap | Levia Inggrit Sayekti, SE.,MM. |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Program Studi | Manajemen |
| 4 | NIP/NIDN | 0710029402 |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir |  |
| 6 | Alamat E-mail |  |
| 7 | Nomor Telepon/HP | 085608200092 |

1. **Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Sarjanah | S2/Magister | S3/Doktor |
| Nama Institusi | Universitas Islam Lamongan | STIE Mahardika Surabaya | - |
| Jurusan | Manajemen | Manajemen | - |
| Tahun Masuk- Lulus |  |  | - |

1. **Rekam Jejak Tri Dharma PT**
   1. **Pendidikan/Pengajaran**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Mata Kuliah | Wajib/Pilihan | SKS |
| 1 | Pendidikan Controlship | Wajib | 6 |
| 2 | Tax Plan | Wajib | 3 |
| 3 | Pengantar Akuntansi 1 | Wajib | 2 |

* 1. **Penelitian**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| o | Judul Penelitian | Penyandang Dana | Tahun |
| 1 | Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Pengambilan Keputusan Pembelian Mie Instan Merek Indomie (Studi pada Anak Kos yang tinggal di Wilayah  Kota Lamongan | Mandiri | 2016 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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.

.

Lamongan, 19 Januari 2021 Dosen Pendamping

Levia Inggrit Sayekti, SE., MM.

# Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Perlengkapan Yang diperlukan

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Material | Volume | Harga satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
| Pisau | 4 buah | 10.000 | 40.000 |
| Wajan | 2 buah | 100.000 | 200.000 |
| Oven | 2 buah | 700.000 | 1.400.000 |
| Kompor | 2 buah | 900.000 | 1.800.000 |
| Centong | 5 buah | 10.000 | 50.000 |
| Baskom | 4 buah | 25.000 | 100.000 |
| Telenan | 4 buah | 10.000 | 40.000 |
| Loyang | 10 buah | 10.000 | 100.000 |
| Tampah | 4 buah | 15.000 | 60.000 |
| Sutil | 2 buah | 10.000 | 20.000 |
| Serok | 2 buah | 15.000 | 30.000 |
| SUB TOTAL | | | 3.840.000 |

1. Bahan Habis Pakai

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Material | Volume | Harga satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
| Bekatul | 10 kg | 5.000 | 50.000 |
| Tepung Terigu | 3 Kg | 6.000 | 18.000 |
| Tepung Tapioka | 5 Kg | 8.000 | 40.000 |
| Bawang Putih | 1 Kg | 20.000 | 20.000 |
| Minyak Goreng | 10 L | 14.000 | 140.000 |
| Penyedap Rasa | 1 Bungkus | 10.000 | 10.000 |
| Garam | 1 paket | 25.000 | 25.000 |
| Sarung tangan plastik | 1 paket | 15.000 | 15.000 |
| Plastic kemasan | 1 paket | 12.000 | 12.000 |
| Perasa Balado dan Pedas | 4 Paket | 5.000 | 20.000 |
| SUB TOTAL | | | 350.000 |

1. Perjalanan

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Material** | **Kuantitas** | **Harga Satuan (Rp)** | **Nilai (Rp)** |
| Perjalanan untuk survey pasar dan pembelian bahan baku | Pulang-Pergi | 150.000 | 750.000 |
| SUB TOTAL | | | 750.000 |

# 1. Lain-lain

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Material** | **Kuantitas** | **Harga Satuan (Rp)** | **Nilai (Rp)** |
| Pamflet | 1 set | 150.000 | 150.000 |
| SUB TOTAL | | | 150.000 |

**Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas**

**A. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama/NIM** | **Program Studi** | **Bidang Ilmu** | **Alokasi Waktu (Jam/minggu)** | **UraianTugas** |
| 1 | Yusi Rachmawati | S1 | Akunatansi | 15 | Ketua Pelaksanaan, melaksanakan seluruh kegiatan serta bertanggung jawab terhadap pelaksanaan usaha hingga evaluasi dan  pembuatan laporan |
| 2 | Rifdah Lathifah Rohadatul Aisyi | S1 | Akuntansi | 15 | Bagian keuangan, melakukan risset pasar, berperan dalam pencarian investor, dan melakukan  promosi. |
| 3 | Siti Nourma Wahyu Nita | S1 | Akuntansi | 15 | Bagian produksi, pengemasan, melakukan uji coba produksi, studi kelayakan, produksi  dalam jumlah besar. |
| 4 | Vika Veronika | S1 | Akuntansi | 15 | Bagian produksi, pengemasan, pemasaran, studi kelayakan, produksi  dalam jumlah besar. |
| 5 | Kiki Riani | S1 | Akuntansi | 15 | Bagian produksi, pengemasan, pemasaran, studi kelayakan, produksi  dalam jumlah besar |



**UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN**

**( U N I S L A )**

**SK. Mendiknas Nomor : 146 / D / O / 2000 Jo 120 / D / O / 2003**

**Jl. Veteran No. 53 A Telp. / Fax. (0322) 324706, 317116 Lamongan**

**SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yusi Rachmawati

NIM : 071910051

Program Studi : Akuntansi

Fakultas : Ekonomi Universitas Islam Lamongan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: *KRUTUL(Krupuk Bekatul)* yang diusulkan untuk tahun anggaran 2021 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian 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 sebenar- benarnya.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Lamongan, 19-Januari-2021 |
| Mengetahui, | Yang Menyatakan, |
| Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan | |
| (Titin, S.E,. M.M.) | Yusi Rachmawati |
| NIP/NIK. 0702097801 | NIM. 071910051 |