

PROPOSAL
RISOLU : RISOL LUMPIA UBI UNGU

Dosen Pengampu :
Wartarius, S.Kom., M.T.I.



Disusun Oleh :

- | | |
|--------------------------|------------|
| 1. Tasya Rizkia Sahara | 2113046045 |
| 2. Nabila Azzahra Khamdo | 2113041001 |
| 3. Aldisya Salwa Madani | 2113024002 |

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG
JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG

2022

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Luaran Yang Diharapkan	2
1.5 Manfaat	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Gambaran Umum Produk	2
2.2 Analisis Potensi Usaha	3
2.3 Analisis Proses Produksi	3
2.3 Rencana Pemasaran.....	4
2.5 Analisis Ekonomi	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
3.1 Input	6
3.2 Proses	6
3.3 Output.....	7
3.4 Evaluasi	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya.....	7
4.2 Jadwal Kegiatan	8
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, Dan Dosen Pembimbing	
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana Dan Pembagian Tugas	
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi	4
Tabel 2. Rencana Biaya Alat.....	5
Tabel 3. Rencana Biaya Overhead	5
Tabel 4. Biaya Kegiatan	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tentang Produk	3
--------------------------------	---

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Risoles atau risol merupakan makanan yang sering ditemui di Indonesia sebagai snack atau camilan. Risoles yaitu semacam makanan camilan atau jajanan khas Jakarta. Pada bahasa Belanda risoles disebut rissole yaitu pastry berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar, lalu digoreng sesudah dilapisi tepung panir serta kocokan telur ayam. Terdapat dua jenis risoles di Indonesia, pertama risoles dengan isian sayur yang dicampur dengan daging cincang, dan yang kedua risoles dengan isian ragout atau potongan-potongan wortel, kentang dan sayuran lainnya. Pada umumnya jajanan ini berisi daging cincang dan isian sayur. Namun pada kesempatan ini akan dibuat inovasi yang berbeda, dengan mengganti isian risol pada umumnya menjadi ubi ungu.

Pemilihan ubi jalar ungu sebagai pengganti isian risoles dikarenakan ubi ungu adalah salah satu tanaman pangan lokal yang banyak ditanam di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan, yaitu ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan gizi ubi jalar ungu dalam setiap 100g adalah 22,94g karbohidrat; 0,94g lemak; 0,77g protein; 21,43mg vitamin C dan 70,46g air (Ginting dkk., 2011).

Cocok untuk makanan pengganti nasi jika anda sedang menjalani program diet. Ubi jalar ungu juga mengandung antosianin yang tinggi. Menurut Ginting dkk. (2011), kandungan antosianin dalam ubi jalar ungu sebesar 110,51mg/100g bahan. Kandungan antosianin dalam ubi jalar ungu sangat menguntungkan, selain dapat memberikan warna yang baik pada produk makanan juga memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan.

Namun pemanfaatan dan pengolahannya ubi jalar ungu masih sangat kurang. Ubi jalar ungu biasanya hanya diolah dengan cara dikukus atau direbus kemudian langsung dikonsumsi. Pada produk jenis snack, ubi jalar ungu biasanya hanya diolah menjadi keripik ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

- 1.2.1 Bagaimana cara membuat RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ?
- 1.2.2 Bagaimanakah cara mempromosikan dan memasarkan produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ini sehingga dapat diterima masyarakat luas?

1.3 Tujuan

Dari rumusan masalah diatas terdapat tujuan penyusunan program kreatifitas ini, adalah :

- 1.3.1 Agar mampu menghasilkan olahan ubi ungu dengan inovasi yang berbeda dan kekinian dengan harga yang terjangkau
- 1.3.2 Agar mampu menemukan cara untuk memasarkan produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu).

1.4 Luaran yang Diharapkan

Dari adanya pelaksanaan program kreatifitas ini, adapun luaran yang diharapkan sebagai berikut :

- 1.4.1 Menghasilkan produk makanan yang sehat dan higienis berbahan dasar umbi - umbian yaitu RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu)
- 1.4.2 Terciptanya calon-calon wirausaha melalui usaha olahan makanan yang sehat dan kekinian yaitu RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu)
- 1.4.3 Terciptanya suatu usaha yang memiliki prospek bagus dan berkembang kedepannya. Serta, sistem manajemen usaha yang kuat, sehingga usaha ini dapat berlanjut dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat luas.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya program kreatifitas ini, yaitu:

- 1.5.1 Bagi penulis, dapat menjadi wawasan dan pengalaman baru tentang bagaimana dunia wirausaha yang sesungguhnya, mendapatkan pembelajaran bagaimana langkah-langkah yang tepat untuk mendirikan suatu usaha yang berpotensi, serta menanamkan jiwa kewirausahaan yang kuat.
- 1.5.2 Bagi mitra usaha, penjualan produk ini dapat menarik lebih banyak konsumen. Serta mampu melihat setiap peluang pasar dan dapat memaksimalkannya sehingga bisa memperoleh keuntungan.
- 1.5.3 Bagi masyarakat, dapat mencoba variasi dan inovasi risoles dari ubi ungu yang kita ketahui bahwa makanan yang satu ini selain mengenyangkan tetapi memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh manusia

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) adalah olahan risoles atau risol dengan inovasi yang berbeda dan unik yaitu mengganti isian risol dengan ubi ungu. Seperti yang kita ketahui bahwa risol pada umumnya memiliki isian yaitu seperti daging cincang dilengkapi dengan sayur - sayuran seperti wortel dan kentang yang diiris dengan kecil - kecil.

Ubi ungu adalah salah satu varietas ubi yang memiliki banyak manfaat. Nama ilmiah ubi ungu adalah *Ipomoea batatas L.* Tanaman ubi ungu berasal

dari benua Amerika. Seperti yang kita ketahui bahwa Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan, yaitu ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan gizi ubi jalar ungu dalam setiap 100g adalah 22,94g karbohidrat; 0,94g lemak; 0,77g protein; 21,43mg vitamin C dan 70,46g air (Ginting dkk., 2011).

Ubi jalar ungu juga mengandung antosianin yang tinggi. Penelitian pada tahun 2015 yang dikutip dari Eating Well menyebutkan bahwa dalam 100 gram ubi ungu, terdapat 16 – 57 mg kandungan pigmen antosianin yang menyebabkan ubi ini berwarna ungu. Pigmen antosianin ini merupakan molekul dalam antioksidan yang memiliki segudang manfaat untuk kesehatan. Semakin kuat warnanya, semakin besar kandungan antosianin di dalamnya.

Pigmen antosianin dari antioksidan tinggi yang dikandung dalam ubi ungu mampu mengurangi peradangan. Ubi ungu juga dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung serta kanker. Sejalan dengan itu, Adelia Bovel Benjamin yang dikutip dari Lemonilo berkata bahwa perpaduan kombinasi karoten dengan antosianin sangat berperan dalam menurunkan tekanan darah.



Gambar 1. Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L)

2.2 Analisis Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang tinggi, karena kebanyakan masyarakat pada umumnya sudah tidak asing lagi dengan olahan makanan yang satu ini yaitu risoles ditambah dengan perpaduan ubi ungu yang sangat lezat dan bergizi. Dari sisi harga, produk kami juga tergolong terjangkau, 1 pcs isi 3 buah RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ini kami jual dengan harga Rp 10.000,-. Dari perhitungan B/C Ratio, diperoleh hasil bahwa usaha ini akan mendatangkan keuntungan 2,8 kali lipat dari biaya produksi, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

2.3 Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan perencanaan yang matang, tingkat ketelitian yang tinggi, serta dalam pemilihan bahan baku produk distandarkan memiliki kualitas di atas rata-rata, tetapi juga dapat menekan

biaya produksi. Maka dari itu dapat dianalisa usaha ini akan mampu menghasilkan olahan makanan RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) yang berkualitas dan memiliki biaya produksi yang rendah. Hal tersebut akan berdampak pada kepuasan konsumen, profit yang tinggi, dan keberlangsungan usaha ini.

2.4 Rencana Pemasaran

Proses pemasaran produk ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke target pasar yang telah ditentukan sebelumnya selain itu dilakukan dengan menitipkan di toko-toko kue, jajanan pasar dan juga tempat usaha orang tua penyusun yang mempunyai tempat usaha dikantin sekolah. Selain itu, juga dapat dilakukan dengan mendirikan stan pada acara-acara yang dibuat oleh pihak pemerintah ataupun lainnya seperti acara bulfest, pasar malam ataupun lainnya. Secara online dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, Twiter, Instagram, dan lainnya. Dengan media sosial maka akan mempermudah konsumen dalam pemesanan barang, selain melalui media sosial kami akan memasarkan produk kami ini di toko online, karena pada zaman sekarang masyarakat cenderung lebih banyak melakukan transaksi jual beli lewat toko online seperti bukalapak, shope, lazada, tokopedia, tiktok, dst.

2.5 Analisis Ekonomi

a. Asumsi

Dalam perencanaan program ini, diasumsikan bahwa dalam waktu satu bulan akan mampu memproduksi sebanyak 100 pcs RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu). Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk 100 pcs 1 pcs isi 3 buah produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu)

No	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ubi ungu	5 kg	10.000	50.000
2	Kulit lumpia	2 bks	11. 0000	22. 000
3	Minyak goreng	2 Lt	13.000	26. 000
4	Label produk	100 pcs	500	50.000
5	Tepung panir	1 kg	17.000	17. 000
6	Tepung terigu/ roti	1 kg	13.000	13.000
7	Susu	2 buah	13. 000	26.000
8.	Keju	1 buah	15.000	15.000
9.	Gula	1 kg	15,000	15.000
10.	Garam	1 buah	6.000	6.000
Total Biaya				346.000

Tabel 2. Rencana Biaya Alat

No	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Blender	1 buah	630.000	630.000
2	Kompor	1 buah	480.000	480.000
3	Lemari es	1 buah	2.400.000	4.400.000
4	Teflon	2 buah	200.000	400.000
5	Sutil	2 buah	8.0000	16.000
Total Biaya				5.926.000

Tabel 3. Rencana Biaya Overhead

No	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Biaya listrik dan air	1 kali	500.000	500.000
2	Biaya reparasi dan pemeliharaan	2 kali	200.000	200.000
Total Biaya				700.000

Total biaya bahan + biaya alat + biaya overhead =
 Biaya produksi Rp 346.000 + Rp 5.926.000 + Rp
 700.000 = Rp 6.972.000

b. Hasil Usaha

HU = jumlah produk x harga jual

HU = 100 x Rp 10.000 = Rp 1.000.000

c. Laporan Laba atau Rugi

L/R = HU-BP; karena HU>BP, maka

L/R = Rp 1.000.000– Rp 346.000 = Rp 654.000

d. Break Event Point (BEP)

BEP = BP : total produksi

BEP = Rp346.000 : 100 = Rp 3.460

Jadi, titik balik modal produk wet suit akan didapatkan apabila harga jualper satuan adalah Rp 3.460

e. Benefit Cost (B/C) Ratio

B/C rasio = HU : BP

B/C rasio = Rp 1.000.000 : Rp 346.000= 2,8

Jadi, dari sebanyak Rp 346.000 biaya yang dikeluarkan akan diperolehhasil usaha 2,8 kali lipat, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

f. Return of Infestment (ROI)

ROI = (Laba : BP)X 100%

$$\text{ROI} = (\text{Rp } 654.000 : \text{Rp } 346.000) \times 100\% = 118 \%$$

Jadi, dari biaya produksi sebesar Rp 346.000 yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 118 % untuk penggunaan modal usaha yang sangat efektif.

g. Jangka Waktu Modal Kembali (JWP)

$$\text{JWP} = (\text{Investasi} + \text{BP} + \text{Overhead}) : (\text{L} \times \text{Lama Produksi})$$

$$\text{JWP} = (\text{Rp } 5.926.000 + \text{Rp } 346.000 + \text{Rp } 700.000) : (\text{Rp } 654.000 \times 1 \text{ bulan}) = 3,1$$

Artinya, modal akan kembali setelah lama produksi 3,1 bulan.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Input

Pada tahap ini ditunjukkan untuk langkah awal apa saja yang paling tepat yang harus dilakukan untuk membangun usaha RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ini adalah :

1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 50 mahasiswi di lingkungan Universitas Lampung. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ini . Karena olahan makanan ini dari bahan yang sehat, bergizi dan terjangkau.
2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

3.2 Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk isian lumpia : Kukus atau rebus ubi ungu yang sudah di bersihkan, sampai lembut.
2. Setelah matang, angkat dan haluskan
3. Tambahkan garam halus dan susu kental manis, aduk sampai tercampur dengan ubi ungu

4. Cicip rasa, jika kurang manis boleh di tambahkan gula pasir
5. Setelah tercampur, sisihkan dulu
6. Siapkan wajan teflon, hangatkan
7. Gunakan kuas silikon untuk mengoles adonan di teflon, dengan gerakan memutar
8. Oles tipis bagian yang masih berlubang, tunggu sampai adonan sedikit kering
9. Lalu lepaskan dari teflon
10. Isi dengan ubi ungu, lipat dan gulung seperti lumpia umumnya
11. Balur lumpia dengan tepung basah lalu balurkan tepung panir
12. Panaskan minyak goreng di wajan, goreng risol sampai kecoklatan
13. Angkat dan sajikan

3.3 Output

Output dari produks olahan makanan yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) yang sangat lezat dan bergizi dan memiliki banyak manfaat salah satunya mencegah kanker.

3.4 Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

1. Evaluasi kualitas produk, dan fungsi kerja produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) .
2. Evaluasi biaya bahan baku produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) .
3. Evaluasi harga jual produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) .
4. Evaluasi tempat pemasaran produk RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) .

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

a. Anggaran Biaya

Rancangan ini diperuntukan untuk memproduksi sebanyak 100 pcs RISOLU(Risol Lumpia Ubi Ungu). Adapun anggaran biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut :

Tabel 4. Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	5.926.000
2	Bahan habis pakai	346.000
3	Biaya overhead	700.000
4	Perjalanan (lokal/regional)	150.000

5	Administrasi	235.000
Jumlah		7.357.000

b. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut.

Tabel 5. Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Persiapan					
2	Proses produksi					
3	Promosi					
4	Pemasaran					
5	Monitoring dan evaluasi					
6	Pembuatan laporan akhir					

DAFTAR PUSTAKA

- Puspawati, N.N.dkk. (2013). *Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu(IPOMEA BATATAS POIRET) Menjadi Bakpia di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung*, 15.
- Ticoalu, Gloria.dkk. (2016) *Pemanfaatan Ubi Ungu (Ipomea Batatas) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis*. 4, p 46-55.
- Oktoviyanti, Duwik Ayu. dkk. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Var Ayumurasaki) Pada Pembuatan Taro Lekker Holland (Tehlo) Sebagai Alternatif Cake Kekinian*

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, Dan Dosen Pembimbing

1.1 Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Tasya Rizkia Sahara
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Lampung
4.	NPM	2113046045
5.	Tempat Tanggal Lahir	Kotabumi, 21 Januari 2002
7	Alamat E-Mail	Tasyarizkiasahara21@gmail.com
8.	Nomor Telepon/HP	0831-4289-0323

B. Kegiatan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	SEKUBAL	Anggota	Bandar Lampung, 2021-Sekarang.

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Menari	Kecamatan	2018

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

Bandar Lampung, 21 Desember 2023

Ketua,

Tasya Rizkia Sahara

1.2 Biodata Anggota Pelaksana I

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Aldisya Salwa Madani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Biologi
4.	NPM	2113024002
5.	Tempat Tanggal Lahir	Kotabumi, 18 November 2002
7	Alamat E-Mail	Aldisyasalwamadani69@gmail.com

8.	Nomor Telepon/HP	0878-9052-0459
----	------------------	----------------

B. Kegiatan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	BEM FKIP UNILA	Anggota	Bandar Lampung, 2022, Unila.

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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**.

Bandar Lampung, 21 Desember 2023
Anggota Pelaksana I,

Aldisya Salwa Madani

1.3 Biodata Anggota Pelaksana II

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Nabilla Azzahra Khamdo
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Indonesia
4.	NPM	2113041001
5.	Tempat Tanggal Lahir	Kotabumi, 20 ktober 2002
7	Alamat E-Mail	Nabilaakhmdo@gmail.com
8.	Nomor Telepon/HP	0819-5336-7013

B. Kegiatan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	-	-	-

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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**.

Bandar Lampung, 21 Desember 2023
Anggota Pelaksana II,

Nabila Azzahra Khamdo

1.4 Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Suroto, S.Pd., M.Pd.
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	NIP	199307132019031016
4.	Tempat Tanggal Lahir	Bumi Nabung Ilir, 13 Juli 1993
5.	Alamat E-Mail	suroto.1993@fkip.unila.ac.id
6.	Nomor Telepon/HP	085268838299
7.	Mata Kuliah yang Diampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengembangan Media Pembelajaran Ekonomi 2. Pembelajaran Ekonomi 3. Akuntansi Perbankan 4. Dasar-dasar dan Perancangan Evaluasi Pembelajaran 5. Akuntansi Keuangan Menengah 6. Akuntansi Keuangan Lanjutan 7. Pemeriksaan Akuntansi 8. Budgeting

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Lampung	Universitas Sebelas Maret	-
Bidang Ilmu	Pendidikan Ekonomi	Pendidikan Ekonomi	-
Tahun Masuk-Lulus	2011-2015	2016-2017	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Disiplin dan Motivasi Terhadap <i>Performance</i> pada Guru Sertifikasi SMP Kecamatan	Pengembangan Multimedia Pembelajaran Komunikasi Bisnis Untuk Meningkatkan Kompetensi	-

	Kotagajah Tahun Pelajaran 2014/2015	Presentasi Bisnis Siswa kelas XI di SMK Negeri 3 Surakarta	
Nama Pembimbing/Promotor	Drs. Yon Rizal, M.Si Drs. Nurdin, M.Si.	Dr. Susilaningsih, M.Bus. Dr. Harini, M.Pd.	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2020	Digitalisasi Pembelajaran Komunikasi Bisnis Berbasis Multimedia	DIKTI	20.000.000
2	2020	Pengembangan Bahan Ajar Tematik Integratif Kearifan Lokal Berbasis Kvisoft Flipbook Maker Tingkat SD Di Kota Bandar Lampung	DIKTI	20.000.000
3	2019	Analisis Kebutuhan Pengembangan Media Pembelajaran Ekonomi Digital di Era IR 4.0	DIPA	5.000.000
4	2019	Analisis Kebutuhan Mahasiswa FKIP Unila Terhadap Pembelajaran Daring	DIPA	15.000.000

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DIKTI maupun dari sumber lainnya.

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2019	Pelatihan Pembuatan RPP berbasis Team Teaching Method pada Pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan di SMK Kota Bandar Lampung	DIPA	10.000.000
2	2019	Peningkatan Kualitas Mengajar Guru Kewirausahaan Sekolah Menengah Kejuruan Melalui Pelatihan Pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) Bagi Guru SMK Di Kota Bandar Lampung	DIPA	10.000.000
3	2019	Pelatihan Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Di Sekolah Dasar Kabupaten Lampung Selatan	DIPA	10.000.000

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DIKTI maupun dari sumber lainnya.

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	The Effect of Entrepreneurship Courses and Creativity Program on Students' Interest in Entrepreneurship	Jurnal Pendidikan Progresif (JPP)	Vol 9 No. 1 Tahun 2019
2	Kebutuhan Media Pembelajaran Mahasiswa: Analisis Pada Mahasiswa Pendidikan Ekonomi	<i>Economic Education and Entrepreneurship Journal (E3J)</i>	Vol 2 No. 2 Tahun 2019
3	Menumbuhkan Minat Berwirausaha Melalui Teknologi Digital Pada Pembelajaran Kewirausahaan Mahasiswa Di Era Industri 4.0	<i>Economic Education and Entrepreneurship Journal (E3J)</i>	Vol 2 No. 3 Tahun 2019
4	Perbandingan Model Pembelajaran Scaffolding Dan Artikulasi Terhadap Kecakapan Hidup Dengan Memperhatikan Emotional Question Siswa	Jurnal Perspektif Pendidikan	Vol 13 No 2 2019

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Model <i>Work Based Learning</i> untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Di Era Revolusi Industri 4.0	Seminar Nasional Pendidikan “Tantangan dan Peluang Dunia pendidikan Di Era ReVolusi Industri 4.0	3 Januari 2019, FKIP Universitas Lampung
2	<i>Toward Successful Career of Vocational Educational Students through Improving Bussiness Communication Skills</i>	The 3 rd International Conference on teacher Training and Education (ICTTE) “Teacher Training and Education: Opportunities and Challenges in Fostering Quality Learning in the Era of Open Knowledge”	07 Oktober 2017 FKIP UNS, Surakarta
3	Analisis Pengelolaan dan Pengawasan Keuangan Sekolah di SDNegeri Se-Kecamatan Way Tuba	Seminar Nasional pendidikan Ekonomi, Bisnis dan keuangan (SNPE) “ Literasi danInklusi Keuangan serta Implementasinya dalam Pendidikan Ekonomi”	22 April 2017, Pendidikan Ekonomi FKIP UNS Surakarta

4	Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Upaya Pemasaran Bisnis Online Pada UMKM	Seminar Nasional pendidikan Ekonomi, dan Bisnis (SNPE)	10 September 2016, Pendidikan Ekonomi FKIP UNS Surakarta
---	--	--	---

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

Bandar Lampung, 21 Desember 2023
Dosen Pembimbing,

Wartarius. S.Kom., M.T.I.
NIP. 19730122200604100

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Perlengkapan yang diperlukan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Blender	2 buah	630.000	1.260.000
- Kompor	1 buah	480.000	480.000
- Lemari es	1 buah	2.400.000	2.400.000
- Teflon	2 buah	200.000	400.000
- Sutil	2 buah	8.000	16.000
SUB TOTAL (Rp)			5.926.000
2. Bahan Habis Pakai	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Ubi Ungu	5 kg	10.000	50.000
- Kulit Lumpia	2bks	11.000	22.000
- Minyak goreng	2Lt	13.000	26.000
- Tepung panir	1 kg	17.000	17.000
- Label produk	100 pcs	500	50.000
- Susu	2 buah	13.000	26.000
- Gula	1 kg	15.000	15.000
- Garam	1 buah	6.000	6.000
- Keju	1 buah	15.000	15.000
- Tepung terigu	1 kg	13.000	13.000
SUB TOTAL (Rp)			346.000
3. Biaya Overhead	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Biaya listrik dan air	1 kali	500.000	500.000
- Biaya reparasi dan pemeliharaan	2 kali	200.000	200.000
SUB TOTAL (Rp)			700.000
4. Perjalanan (lokal/regional)	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Pemasaran	1	50.000	50.000
- Transport pembelian alat dan bahan	1	100.000	100.000
SUB TOTAL (Rp)			150.000
5. Administrasi	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Pembelian ATK	1	40.000	40.000
- Cetak proposal	3	35.000	105.000
- Laporan hasil	3	30.000	90.000
SUB TOTAL (Rp)			235.000
TOTAL 1+2+3+4+5 (Rp)			7.357.000
(Tujuh juta tiga ratus lima puluh tujuh ribu rupiah)			

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana Dan Pembagian Tugas

No	Nama/NPM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1	Tasya Rizkia Sahara/ 2113046045	Pendidikan Bahasa Lampung	FKIP	8jam/ minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Survei pasar • Bertanggungjawab dalam produksi) RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu). • Membantu dalam uji coba RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) . • Membantu dalam promosi dan pemasaran • Membuat laporan dan mengirim laporan
2	Aldisya Salwa Madani/ 2113024002	Pend. Biologi	FKIP	8jam/ minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Survei pasar • Bertanggungjawab dalam promosi dan pemasaran • Membantu dalam Produksi .RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu) • Membantu membuat laporan dan mengirim Laporan
3	Nabila Azzahra Khamdo/ 2113041001	Pend. Bahasa Indonesia	FKIP	8jam/ minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Survei pasar • Bertanggung jawab terhadap laporan keuangan usaha Membantu RISOLU (Risol Lumpia Ubi Ungu). • Membantu dalam promosi dan pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG**

Jalan Prof. Dr. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
Telp/Fax: (0721)783682 website : <https://www.unila.ac.id>

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tasya Rizkia Sahara
NPM : 2113046045
Program Studi : Pendidikan Bahasa Lampung
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul **RISOLU** (Risol Lumpia Ubi Ungu) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2023 adalah asli karya kami 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 yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Bandar Lampung, 21 Desember 2023
Ketua Pelaksana Kegiatan,

Dosen Pembimbing,

(Wartarius, S.Kom.,M.T.I)
NIP. 197301222006041002

(Tasya Rizkia Sahara)
NPM. 2113046045

Mengetahui,
Dekan FKIP UNILA,

(Prof. Dr. Sunyono, M.Si.)
NIP. 19651230 199111 1 001