



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
**DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN
TINGGI, RISET, DAN TEKNOLOGI**

Jalan Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta 10270
Telepon (021) 57946104, Pusat Panggilan ULT DKT 126
Laman: www.diktiristek.kemdikbud.go.id

Nomor : 2383/E2/DT.01.00/2023 15 Juni 2023
Lampiran : 1 (satu) set
Perihal : Pendanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) 8 Bidang Tahun 2023

Yth. Bapak/Ibu

1. Rektor/Ketua Perguruan Tinggi,
2. Kepala Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah (LLDIKTI) I s.d XVI

Dalam rangka memandu mahasiswa untuk menjadi pribadi yang tahu aturan, taat aturan, kreatif, inovatif, dan objektif kooperatif dalam membangun keragaman intelektual, Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan menyelenggarakan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Tahun 2023. Kami telah melaksanakan penilaian proposal PKM 8 Bidang Tahun 2023, bersama ini disampaikan judul peraih pendanaan sebagaimana daftar terlampir. Mohon kesediaan Saudara untuk menginformasikan hal tersebut kepada mahasiswa di Perguruan Tinggi Saudara. Berikut beberapa hal yang perlu diperhatikan:

1. Mahasiswa dan dosen pendamping penerima pendanaan dapat bergabung di grup telegram <https://s.id/telePKM23Pendanaan>
2. Sebagai sarana mempermudah dan mempercepat pengisian dan validasi log book kegiatan harian dan log book keuangan, mahasiswa dan dosen pendamping dapat mengunduh aplikasi mobile simbelmawa versi android di playstore
3. Petunjuk teknis penyusunan kontrak pada Lampiran 2, kontrak kerja antara Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan dengan:
 - a. Perguruan Tinggi Negeri (PTN) untuk judul dari PTN, atau dengan
 - b. Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah (LLDIKTI) untuk judul dari Perguruan Tinggi Swasta (PTS)
4. PTN/LLDIKTI mengunduh form isian kontrak di tautan <https://s.id/UnduhIsianKontrakPKM23> dan mengunggah isian kontrak bertandatangan dan berstempel di tautan <https://s.id/UnggahIsianKontrakPKM23> **paling lambat 18 Juni 2023**
5. PTN/LLDIKTI yang telah mengunggah isian kontrak mengunduh draft kontrak di tautan <https://s.id/UnduhKontrakPKM23> dan mengunggah dokumen kontrak (*softfile*) lengkap (bertandatangan, bermeterai dan berstempel) di tautan <https://s.id/UnggahKontrakPKM23> **paling lambat tanggal 24 Juni 2023**

6. Dokumen kontrak (*hardfile*) lengkap (bertandatangan, bermeterai dan berstempel) dikirim dan kami terima paling lambat tanggal **27 Juni 2023 pukul 16:00 WIB** di alamat:

a.n Febri Rahman

Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Gedung D Lantai 7, Jalan Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta 10270

(Perihal: Kontrak PKM Tahun 2023)

Mengingat pentingnya hal tersebut, mohon perkenan Bapak/Ibu dapat mengirim dokumen kontrak tepat waktu. keterangan lebih lanjut dapat menghubungi Firda (HP:0857-3182-7992) atau Hayfa (HP: 0838-7933-7560) atau Febri (HP:0851-5504-0575).

Demikian disampaikan, atas perhatian dan Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Plt. Direktur Pembelajaran dan
Kemahasiswaan,



Sri Gunani Partiw

NIP 1966053119900220

Tembusan.

Plt. Dirjen Diktiristek

(sebagai laporan)

No	Pembina	Kode_PT	Perguruan Tinggi	kd_skim	judul	Mahasiswa Pengusul	NIM Mahasiswa	Pendanaan
1822	LLDIKTI X	103096	Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Payung Negeri	PKMPM	Pos Stunting Sehati sebagai Upaya Penanggulangan Masalah Gizi Buruk di Kelurahan Tangkerang Selatan	SITI MASYITA	21401044	7.800.000
		103096	Total					74.450.000
1823	LLDIKTI X	103082	STIKES Mercubaktijaya Padang	PKMPI	Inovasi Terapi Pijat Akupresur pada Usaha Pijat Tunanetra Reformis Massage	PITRA ARIES HANDAYANI	211211807	8.500.000
		103082	Total					8.500.000
1824	LLDIKTI X	103031	STMIK Amik Riau	PKMRE	Analisis Kenaikan BBM Berbasis Fine Grained Sentiment Analysis menggunakan Metode Support Vector Machine	SALSABILA RABBANI	2010031802104	8.350.000
		103031	Total					8.350.000
1825	LLDIKTI X	101013	Universitas Abdurrah	PKMK	Pemanfaatan PEJELDAKOR (Permen Jelly Daun Kelor) Sebagai Antioksidan	YULIA AFRINA	2115201019	6.500.000
1826	LLDIKTI X	101013	Universitas Abdurrah	PKMRE	PEMANFAATAN LIMBAH CANGKANG KELAPA SAWIT SUMBER CARCHOAL AKTIF DIKOMBINASI DENGAN EKSTRAK LIDAH BUAYA SEBAGAI ANTIBAKTERI ALAMI PADA BAKTERI PATOGEN	RAISA MASEVANI	2148201102	6.850.000
		101013	Total					13.350.000
1827	LLDIKTI X	101030	Universitas Adiwangsa Jambi	PKMK	Kombinasi Beras Analog dengan Daging Lele dan sayuran untuk mencegah Stunting	HESTI SAFITRI R	213001020004	6.750.000
1828	LLDIKTI X	101030	Universitas Adiwangsa Jambi	PKMK	Lolipop penguat sistem imun anak kombinasi madu dan infusa sungkai	ANGELICA	213001020047	6.000.000
1829	LLDIKTI X	101030	Universitas Adiwangsa Jambi	PKMK	Serum Anti Acne Dari Kombinasi Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis L.) dan Ekstrak Buah Delima Merah (Punica Granatum L.)	SITI JAMILAH	203001020003	7.000.000
1830	LLDIKTI X	101030	Universitas Adiwangsa Jambi	PKMRE	Formulasi Sabun Batang Ekstrak Daun Duku Kumpe Provinsi Jambi Sebagai Antijerawat	JULIANA SARI	193001020003	9.000.000
1831	LLDIKTI X	101030	Universitas Adiwangsa Jambi	PKMRE	Uji toksisitas pada ekstrak daun Mucuna bracteata terhadap larva udang (Artemia salina.L)	INDRI PATRINA WATI	193001020011	6.750.000
		101030	Total					35.500.000
1832	LLDIKTI X	101009	Universitas Baiturrahmah	PKMKC	Pengembangan Phantom Antropomorfik Berbasis Skeletal Sebagai Media Ajar Rontgen Toraks Yang Aman Paparan Radiasi	CAMELIA FARA RIANI	2010070100114	8.250.000
1833	LLDIKTI X	101009	Universitas Baiturrahmah	PKMRE	Efektivitas Ekstrak Daun Binahong (Anredera cordifolia (Ten.) Steenis) sebagai Alternatif Penyembuhan Luka Bakar Grade II pada Mencit (Mus musculus)	NURUL ANDINY	2010070100100	7.250.000
		101009	Total					15.500.000
1834	LLDIKTI X	101001	Universitas Bung Hatta	PKMPM	Cipta Karya Galeri Sampah Dalam Upaya Mengurangi Tumpukan Sampah Laut di Pantai Patenggangan, Kota Padang	LIDYA DWI HANDAYANI	2010016211019	6.750.000
1835	LLDIKTI X	101001	Universitas Bung Hatta	PKMRE	Pemanfaatan Kaolin Bangka Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Zeolit A Pelet Untuk Produksi Etanol Fuel Grade	M LUTHVI PRATAMA	1910017411025	8.850.000
		101001	Total					15.600.000
1836	LLDIKTI X	101024	Universitas Dharma Andalas	PKMKC	Alat pengolahan sampah organik berbasis Internet of Things (IoT) menjadi pupuk kompos	MUHAMMAD IQBAL JAUHAR NAVIS	20250001	7.500.000
1837	LLDIKTI X	101024	Universitas Dharma Andalas	PKMPI	Penerapan Teknologi pemotong kerupuk jamur tiram mekanisme handsfree upaya peningkatan produksi kerupuk pada jamur tiram Nadin	SILVY AMALIA PUTRI	20110035	7.150.000
1838	LLDIKTI X	101024	Universitas Dharma Andalas	PKMPI	Tungku elektrik pelebur aluminium bekas berbasis IoT bagi UMKM UB	ARIF RAHMAN HAKIM	21250017	6.000.000
1839	LLDIKTI X	101024	Universitas Dharma Andalas	PKMPM	Smart glass assistant berbasis artificial intelligence sebagai penerjemah bahasa verbal bagi tunarungu di komunitas DPD GERKATIN SUMBAR	ALEX MUHAMAD KASIBA	20130005	7.250.000
1840	LLDIKTI X	101024	Universitas Dharma Andalas	PKMRSH	Fenomena Sosial "Kongko-Kongko" Gen-Z dengan Pendekatan Teori Kebutuhan McClelland	FANY NURMALIZA	20120027	7.000.000
		101024	Total					34.900.000
1841	LLDIKTI X	101003	Universitas Ekasakti	PKMRE	MUTU GIZI DAN KERAGAMAN KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA STUNTING DI KECAMATAN RANAH PESISIR KABUPATEN PESISIR SELATAN	M. FAISAL	1910003302017	9.250.000
		101003	Total					9.250.000
1842	LLDIKTI X	101040	Universitas Hang Tuah Pekanbaru	PKMK	BOLU MOTIF BATIK SEBAGAI INOVASI CEMILAN UNTUK MENGENALKAN BATIK RIAU	OKTAVIANI	20071001	6.750.000
1843	LLDIKTI X	101040	Universitas Hang Tuah Pekanbaru	PKMKC	Ikut Pinggang Pintar Berbasis IoT Menggunakan GPS dan Android sebagai Solusi Pencegahan dan Pelacakan Lansia Hilang	ANDI	21081001	7.500.000
1844	LLDIKTI X	101040	Universitas Hang Tuah Pekanbaru	PKMKC	Smart Food Dehydrator Berbasis IOT Untuk Menghasilkan Cemilan Sehat	ILZI ADROLIS SNR	20081019	7.350.000

Catatan :

1. UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti yang sah."
2. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSRé

DAFTAR ISI

Daftar Isi	i
Daftar Gambar	ii
Daftar Tabel	iii
Bab 1 Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Luaran Kegiatan	2
1.3 Manfaat Kegiatan	2
1.4 Karakteristik Pasar Sasaran.....	2
Bab 2 Gambaran Umum dan Rencana Usaha	3
2.1 Kondisi Umum Lingkungan	3
2.2 Gambaran Umum Produk	4
2.3 Analisis ekonomi usaha (kelayakan usaha)	4
Bab 3 Metode Pelaksanaan	7
3.1 Produksi Bolu Motif Batik Riau	7
3.2 Pemasaran	8
3.3 Tahap Pekerjaan	8
Bab 4 Biaya dan jadwal kegiatan	9
4.1 Anggaran Biaya	9
4.2 Jadwal Kegiatan	9
Daftar Pustaka	10
Lampiran	
1. Lampiran 1. Biodata ketua dan anggota serta dosen pendamping	
2. Lampiran 2. Justifikasi anggaran kegiatan	
3. Lampiran 3. Susunan organisasi tim pelaksana dan pembagian tugas	
4. Lampiran 4. Surat pernyataan ketua pelaksana	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Contoh Bolu Motif Batik Riau	7
Gambar 3.2 Gambaran Kemasan	8

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Analisi SWOT	3
Tabel 2.2	Analisis Harga Pokok Produksi Per Bulan	4
Tabel 2.3	Analisis Cash Flow	5
Tabel 2.4	Neraca Keuangan	6
Tabel 4.1	rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya PKM-K	9
Tabel 4.2	Jadwal Kegiatan	9

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Batik Riau adalah salah satu khazanah budaya melayu yang harus dilestarika. Pada awalnya batik hanya digunakan untuk acara-acara tertentu saja seperti acara adat. Dalam masa perkembangannya batik riau mulai digunakan oleh berbagai kalangan (Surya, Kamaliah and Basri, 2015). Semenjak menurunnya eksistensi batik Riau pada tahun 1985 Pemerintah Provinsi Riau kembali mengangkat kerajinan batik dengan memberi masyarakat pelatihan- pelatihan untuk membuat batik. Pemerintah berusaha meregenerasi eksistensi batik melalui motif khas Riau yang terinspirasi dari tradisi melayu (Syahputri, 2021).

Pengenalan berbagai motif batik yang dimiliki Provinsi Riau dengan berbagai cara seperti pengenalan batik menggunakan media televisi, koran, bazar dan lainnya (Hidayah, 2020). Penggabungan bolu dan motif batik merupakan inovasi sekaligus sebagai wadah pengenalan motif batik Riau ke masyarakat, dan ini merupakan potensi bagi UMKM yang ada. Kewirausahaan adalah sikap mental dan jiwa yang selalu aktif atau kreatif berdaya, bercrepta, berkarsa dan bersahaja dalam berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usaha (Zuliarni, 2017).

Makanan khas Provinsi Riau yaitu Bolu Kemojo Al-Mahdi, lempuk durian mega rasa, bolu gulung nenas viscake, roti chanai (Susanty and Utama, 2019). Makanan juga mengalami perkembangan seperti bolu yang sekarang dengan memunculkan berbagai motif dan juga topping nya, untuk topping dulu menggunakan selai nenas, sekarang sudah menggunakan berbagai macam slai seperti nenas, strwbery, blueberi, coklat, abon, Begitu juga motif nya, sudah berbagai macam motif seperti bunga, motif garis dan lainnya, Berbagai inovasi bermunculan untuk meningkatkan nilai jual dan kreatifitas mereka.

Bolu adalah makanan khas yang selalu ada di setiap perayaan, dan sangat diminati oleh masyarakat (Setiyawati, 2019), untuk menambah nilai jualnya, perlu adanya inovasi-inovasi yang bisa menambah nilai jual dan menarik perhatian masyarakat. Salah satunya membuat bolu berkarakter, seperti yang dilakukan oleh dewi dan kawan-kawan dengan membuat bolu kukus berkarakter, pembuatan bolu ini tidak mengalami penambahan biaya akan tetapi hanya dibutuhkan kreatifitas menggambar diatas bolu sehingga menghasilkan bolu kukus yang menarik dan mempunyai nilai jual yang tinggi (Dewi, Agustin and Nurcahyo, 2019).

Gambaran produk yang dijelaskan diatas menjadikan bolu motif batik berbeda dari produk sejenis yang telah ada dipasaran dan menjanjikan produk ini disukai oleh masyarakat, dan sekaligus akan memberikan edukasi dan mengenalkan kepada masyarakat motif batik Riau yang dimiliki. Selain motif batik Riau, bolu akan dibuat adalah bolu gulung dan bolu kotak dengan rasa yang berbeda-beda.

untuk kemasan juga akan dibuat semenarik mungkin dan sekreatif mungkin, sehingga bolu akan terlihat menarik dan elegant.

1.2. Luaran Kegiatan

Luaran kegiatan PKM-K :

1. Laporan Kemajuan
2. Laporan Akhir
3. Produk Usaha “Bolu Motif Batik Riau”
4. Akun media social (Facebook)
5. Video kegiatan di upload di Youtube, tiktok dan instagram

1.3. Manfaat kegiatan

1. Menciptakan produk inovasi yaitu bolu motif batik sebagai inovasi cemilan untuk mengenalkan Batik Riau, sehingga muncul produk baru yang mampu bersaing dengan produk bolu sejenisnya bahkan makanan khas lainnya dan dapat menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi
2. Memberikan wawasan baru tentang inovasi yang menggabungkan antara makanan khas dan kebudayaan yang lain seperti batik
3. Adanya produk yang memungkinkan untuk dikembangkan dan diproduksi dengan skala besar sehingga memberikan peluang usaha
4. Meningkatkan perekonomian dan kemandirian mahasiswa

1.4. Karakteristik pasar sasaran

Pasar sasaran dari produk ini adalah semua masyarakat terutama kalangan perempuan, karena diberbagai acara perempuan sangat senang menyajikan makanan yang bermotif cantik dan menarik. Apalagi kalangan perempuan sering melakukan kegiatan-kegiatan yang memerlukan hidangan kecil untuk menyambut tamu-tamunya, seperti Arisan, Pengajian ataupun acara pesta dan keagamaan.

BAB 2. GAMBARAN UMUM DAN RENCANA USAHA

2.1. Kondisi umum lingkungan

Bolu merupakan produk yang terbuat dari terigu, telur dan gula, pembuatan bolu membutuhkan bahan pengembang, perbedaan antara bolu dan produk lain adalah tekstur adonan, adonan bolu bertekstur kental (Ketra and Wulandra, 2015). Bolu pada umumnya dimasak dengan cara dipanggang di oven, meskipun ada juga yang dimasak dengan cara dikukus. (Lababan and Rahmawati, 2022).

Banyak bolu yang disediakan diberbagai acara, akan tetapi sangat minim adanya bolu yang mempunyai motif batik terutama batik Riau. Selain motif untuk rasa yang ada juga kurang bervariasi. Padahal makin bagus motif yang disajikan maka semakin mewah bentuk dari bolu tersebut dan akan memiliki nilai jual yang semakin tinggi, apalagi ditambah dengan berbagai varian rasa yang baru. Oleh karena itu kami berinisiatif dan berinovasi membuat bolu batik Riau dengan berbagai motif batik yang ada dan menambahkan berbagai inovasi rasa baru seperti rasa kacang merah, kacang hijau, durian dan nangka.

Tabel 2.1. Analisis SWOT

Faktor	Bolu Motif Batik Riau
Strength	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motif yang cantik akan menarik perhatian konsumen dan menambah nilai jual 2. Kami akan memperhatikan takaran penggunaan bahan seperti gula sehingga tidak terlalu manis dan bisa dikonsumsi oleh semua kalangan 3. Kami juga akan memberikan varian rasa yang juga mengandung nutrisi seperti kacang-kacangan dan buah 4. Produk merupakan inovasi baru dengan menambah varian rasa yang berbeda, serta bahan baku mudah didapatkan
Weakness	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak semua masyarakat mengetahui motif-motif batik Riau yang ada 2. Kurangnya publikasi tentang kombinasi antara budaya dan makanan 3. Adanya pengawet yang sebagai bahan utama pembuatan bolu sehingga bolu bisa bertahan lebih lama, sehingga bahan pengawet tidak digunakan didalam pembuatan bolu
Opportunity	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sudah ada bolu motif batik akan tetapi bukan batik Riau, dan varian rasa masih kurang 2. Varian rasa yang baru dan motif yang unik yang akan membuat masyarakat penasaran untuk mencicipinya
Threat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persaingan yang ketat terhadap produk yang ada dan sudah dikenal oleh masyarakat

	2. Harga yang relative mahal dibandingkan dengan bolu biasa yang dijual dipasaran
--	---

2.2. Gambaran umum produk

Bolu motif batik Riau ini adalah inovasi dari bolu-bolu yang ada sebelumnya, bolu yang akan dibuat adalah bolu gulung dan bolu Loyang kotak, untuk biaya produksi tidak beda dari pembuatan bolu seperti biasanya, akan tetapi lebih ke melukis di atas bolu sehingga membentuk motif batik Riau sehingga tampak menarik dilihat. Dengan berbagai jenis motif batik Riau yang ada dan dilukiskan pada bolu, maka akan menambah inovasi sekaligus mengenalkan jenis motif batik Riau yang ada di Provinsi Riau. Inovasi yang akan dilakukan bukan hanya pada motif sebagai tampilan bolu, akan tetapi juga pada varian rasanya yang akan ditambahkan dengan varian rasa baru seperti rasakacang merah, kacang hijau, durian dan nangka. Untuk menambah cantiknya tampilan bolu ketika dipotong, sebelum membuat motif batik Riau, seperti motif batik Riau yang ada memiliki warna dasar yang beragam, seperti coklat, merah biru, hitam dan lainnya, maka untuk warna bolu nya terlebih dahulu akan disesuaikan dengan warna background dari batik Riau tersebut.

Untuk meningkatkan tampilan dan nilai jual maka kemasan bolu akan dibuat seinovatif mungkin sehingga akan terlihat elegant, kami juga memperhatikan kebersihan dalam proses pembuatan bolu dengan menggunakan penutup kepala, masker, apron serta sarung tangan sehingga steril dan kebersihan terjaga.

2.3. Analisis ekonomi usaha (Kelayakan Usaha)

Tabel 2.2. Analisis Harga Pokok Produksi per Bulan

Rincian	Volume	Harga Satuan	Nilai (Rp)
Biaya Operasional per Bulan			
1. Biaya Variabel			
Dus Kotak Packaging Box Roll	3 Lusin	50.000	150.000
Kotak Kue Ukuran 23x23x13	3 Lusin	50.000	150.000
Kantong Plastik Ukuran 5 Kg	2 Pcs	12.000	24.000
Kertas Roti	4 Gulung	35.000	140.000
Sarung tangan plastik	Isi 100 Pcs	10.000	10.000
Plastik segi tiga	100 pcs	20.000	20.000
Selai Topping Rasa Coklat	1 Kg	95.000	95.000
Selai Topping Rasa Blueberry	1 Kg	95.000	95.000
Selai Topping Rasa Strawberry	1 Kg	95.000	95.000
Selai Topping Rasa Nanas	1 Kg	95.000	95.000
Abon Ayam	2 Kg	60.000	120.000
Abon Sapi	2 Kg	65.000	130.000
Sukade	1 Kg	30.000	30.000
Pewarna Cross	1 Set	250.000	250.000

Telur Ayam	12 Papan	60.000	720.000
Gula Pasir	7 Kg	15.000	105.000
Soda Kue	2 Botol	20.000	40.000
Tepung Kunci Biru	10 Kg	15.000	150.000
Vanilli Cair	1 Botol	8.000	8.000
Garam Halus	250 Gram	5.000	5.000
SP	80 Gram	15.000	15.000
Blue Band Cake & Cookie	2 Kg	150.000	300.000
Butter Cream	2 Kg	50.000	100.000
Keju Kraft Cheddar	1 Kg	150.000	150.000
Brosur	100lembar	1.500	150.000
Banner	1 Stand	100.000	100.000
Sub Total (Rp)			3.427.000
2. Biaya Tetap			
Adsense Akun Media Sosial	5 bulan	100.000	500.000
Biaya Internet	1 Paket	100.000	100.000
Sewa Kamera	1 Unit	350.000	350.000
Sewa Ruang Masak + Listrik	1 Paket	1.000.000	1.000.000
Sub Total (Rp)			1.950.000

Analisa **Break Even Point (BEP)**

BEP = FC / (P-VC) = Rp. 1.950.000 / (Rp.80.000 – Rp. 45.000) = 56 Loyang. Jadi pada penjualan “Bolu Motif Batik Riau” ke 56 Loyang bulan dalam keadaan **Break Even Point (BEP)**. Pada Penjualan “Bolu Motif Batik Riau” diatas 56 Loyang akan mendapat **laba / Untung**.

Tabel 2. Analisa *CashFlow*

No	Rincian	Uraian
1.	Total Modal	Rp. 9.804.000
2.	Harga Pokok Produksi (HPP) per <i>loyang</i>	Rp. 45.000
3.	Target Laba per <i>loyang</i>	Rp. 35.000
4.	Harga Jual per <i>loyang</i>	Rp. 45.000 + Rp. 35.000 = Rp. 80.000
5.	Penjualan Rata-rata/hari	3 <i>loyang</i>
Rata-rata Pendapatan per Bulan		
6.	Penjualan Rata-rata	30 hari x 3 <i>loyang</i> = 90 <i>loyang</i>
7.	Total Penjualan	90 <i>loyang</i> x Rp. 80.000 = Rp. 7.200.000
8.	Laba Bruto	110 <i>loyang</i> x Rp. 35.000 = Rp. 3.850.000
9.	Laba Neto	Rp. 3.850.000 – 1.950.000 = Rp. 1.900.000
Rata-rata Pendapatan per tahun		

10.	Penjualan Rata-rata per tahun	12 bulan x 90 <i>loyang</i> = 1.080 <i>loyang</i>
11.	Hasil Penjualan/Tahun	Rp. 80.000 x 1.080 <i>loyang</i> = Rp. 86.400.000
12.	Laba Bruto/Tahun	Rp. 3.850.000 x 12 bulan = Rp. 46.200.000
13.	Laba Neto/Tahun	Rp. 1.900.000 x 12 bulan = Rp. 22.800.000
14.	Laba Neto/2 Tahun	Rp. 1.900.000 x 24 bulan = Rp. 45.600.000

Tabel 2.4. Neraca Keuangan

Aktiva	Keterangan	Passiva	Keterangan
Aktiva Lancar :		Hutang :	
Kas	Rp. 3.427.000	Hutang Jangka Pendek	Rp. 0
Adsense Akun Media Sosial	Rp. 500.000	Hutang Jangka Panjang	Rp. 0
Biaya Tak Terduga	Rp. 900.000		
Sewa Kamera	Rp. 350.000		
Sewa Ruang Masak Beserta Listrik	Rp. 1.000.000		
Biaya Internet	Rp. 100.000		
Perjalanan lokal pembelian alat dan bahan	Rp. 350.000		
Ongkos Kirim Pembelian alat dan bahan	Rp. 100.000		
Perjalanan Lokal Pemasaran Produk	Rp. 500.000		
Aktiva Tetap:		Modal :	
Loyang Kue kombinasi	Rp. 150.000	Modal Awal	Rp. 9.804.000
Loyang Bolu Gulung	Rp. 300.000		
Pisau Roti	Rp. 100.000		
Sarung Tangan Oven	Rp. 150.000		
Mixer Philips	Rp. 700.000		
Oven Mito mo-999	Rp. 990.000		
Timbangan Digital	Rp. 100.000		
Serbet	Rp. 35.000		
Spatula	Rp. 40.000		
Kuas Silikon	Rp. 12.000		
TOTAL	Rp. 9.804.000	TOTAL	Rp. 9.804.000

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Produksi Bolu Motif Batik Riau

Tahapan pembuatan bolu motif batik Riau adalah sebagai berikut :

1. Cuci tangan, pakai sarung tangan, apron, masker dan penutup kepala sebelum memulai proses produksi Bolu
2. Menyiapkan dan menyediakan bahan baku
3. Kocok telur, gula pasir dan emulsifier sampai mengembang putih kental berjejak
4. Masukkan tepung terigu, susu bubuk secara bertahap, dan kocok dengan kecepatan rendah
5. Masukkan margarin leleh, aduk balik menggunakan spatula sampai rata, pastikan tidak ada margarin yang mengendap dibawah
6. Ambil 2 sendok makan adonan, campur dengan pewarna makanan yang diinginkan, ambil lagi 5 sendok dengan warna yang berbeda
7. Tuang adonan kedalam Loyang yang sudah diolesi margarin tipis dan alasi dengan kertas roti, hentakkan perlahan
8. Buat motif batik Riau diatas kertas roti, panggang sebentar, dan keluarkan lalu timpa dengan adonan roti sampai habis, lalu hentakkan sedikit, baru panggang di suhu 170⁰ C, selama 30 menit api atas bawah kemudian pindah ke api atas selama 5 menit dengan suhu yang sama.
9. Setelah matang keluarkan dari Loyang dan oles dengan varian rasa yang diinginkan kemudian gulung dan padatkan
10. Simpan bolu di kulkas 1 jam kemudian di potong-potong untuk disajikan.



Gambar 3.1. Contoh bolu motif batik Riau

3.2. Pemasaran

Produk ini akan kami promosikan melalui media social facebook, dan akan di promosikan ke berbagai kegiatan seperti *Car Free Day* (CFD) setiap hari minggu, setelah itu akan di promosikan langsung ibu-ibu di setiap kegiatan seperti pusat perbelanjaan atau langsung ke rumah-rumah.

3.3. Tahap Pekerjaan

Tahap pertama adalah melakukan pembelian langsung ataupun e-commerce, setelah itu proses produksi menjadi bolu motif batik Riau. Setelah bolu masak, maka akan dilakukan pengemasan kemudian siap untuk dipasarkan. Pemasaran secara online, terlebih dahulu bolu akan di photo, untuk kebutuhan pemasangan iklan. Untuk evaluasi akan dilakukan setiap selesai melakukan kegiatan, sehingga didapatkan kendala yang dialami setiap kegiatan supaya bisa diperbaiki untuk kegiatan selanjutnya. Untuk mendapatkan bolu dengan kemasan yang menarik, maka kami akan mendesain sebuah poster yang nantinya akan ditempelkan ke atas kemasan, contoh kemasan yang akan kami buat seperti gambar dibawah :



Gambar 3.2. Gambaran kemasan

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya PKM-K

No	Jenis Pengeluaran	Sumber Dana	Besaran Dana (Rp)
1	Bahan Habis Pakai	Belmawa	5.754.000
		Perguruan Tinggi	-
		Instansi Lain (Jika ada)	-
2	Sewa dan Jasa	Belmawa	1.150.000
		Perguruan Tinggi	200.000
		Instansi Lain (Jika ada)	-
3	Transportasi Lokal	Belmawa	1.350.000
		Perguruan Tinggi	-
		Instansi Lain (Jika ada)	-
4	Lain – lain	Belmawa	1.350.000
		Perguruan Tinggi	-
		Instansi Lain	-
Jumlah			9.804.000
	Rekap Sumber Dana	Belmawa	9.604.000
		Perguruan Tinggi	200.000
		Instansi Lain (Jika ada)	-
		Jumlah	9.804.000

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan					Person Penanggung Jawab
		1	2	3	4	5	
1	Perencanaan Konsep dan Keuangan Bolu Motif						Oktaviani
2	Pembelian Perlatan dan Perlengkapan Bolu Motif						Galih Luhur Pambudi
3	Produksi Bolu Motif						Ilzi Adrolis SNR
4	Laporan Kemajuan						Vita Rahmatiah Syakirah
5	Promosi dan Pemasaran Bolu Motif						Muharani Nurul Arifah
6	Laporan Akhir PKM-K						Vita Rahmatiah Syakirah

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S.R. Agustin, M. Nurcahyo, F.A. (2019). Inovasi dan peningkatan nilai jual produk hasil UMKM melalui pelatihan pembuatan bolu kukus berkarakter. *Khaibon Abhinaya :Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 35–41.
- Hidayah, E.L. (2020). Strategi Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga dalam mempromosikan Batik Daerah Tanjung Jabung Timur. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifudin Jambi.
- Ketra, A.R. Wulandra, O. (2015). Substitusi tepung ubi jalar dalam pembuatan bolu gulung. *Agritepa*. I(2):182–187.
- Lababan, F.M.J. Rahmawati, Y.D. (2022). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (Phoenix Dactylifer) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. *Jurnal ilmiah gizi dan kesehatan (JIGK)*. 3(02). : 82–88.
- Setiyawati, S. (2019) Pengaruh Bauran Pemasaran terhadap volum penjualan produk makanan khas Riau bolu cermai al-mahdi. *Skripsi*. Universitas Islam Riau.
- Surya, R.A.S. Kamaliah. Basri, Y.M. (2015). Peningkatan Daya Saing Usaha UMKM Batik dan Tenun Riau melalui efisiensi produksi. *Pekbis Jurnal*. 7(2): 110–121.
- Susanty, A.P. Utama, A.S. (2019). Perlindungan hukum terhadap produk makanan khas Riau di Kota Pekanbaru berdasarkan undang-undang nomor 30 tahun 2000 tentang rahasia dagang. *Jurnal Ilmu Hukum*. 8(1): 101–117.
- Syahputri, D.R. (2021). Ragam Estetika Batik Riau terhadap Nilai dan Tradisi Budaya Melayu. *Jurnal Pendidikan dan Penciptaan Seni*. 1(1): 27–37.
- Zuliarni, S. (2017). Enterprenership dalam peningkatan kinerja usaha pada UMKM makanan khas Riau. *Jurnal Aplikasi Bisnis*. 8(1): 13–18.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota Dan Dosen Pembimbing Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Oktaviani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	Nim	20071001
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pekanbaru, 02 Oktober 2002
6	Alamat Email	oviani948@gmail.com
7	No Telepon/HP	0812-7607-2165

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Bem Universitas Hang Tuah Pekanbaru	Staff Kominfo	23 Januari 2023, Pekanbaru
2	Kampus Mengajar Angkatan 5	Ketua Tim	20 Januari 2023, Pekanbaru
3	Bem Fakultas Ilmu Komputer Universitas Hang Tuah Pekanbaru	Penanggung Jawab	29 Agustus 2022, Pekanbaru
4	Kontes Robot Tematik Indonesia	Anggota Tim	08 – 10 Juni 2022, Pekanbaru
5	PKM Optimalisasi Akses Pelayanan Kesehatan dan Manajemen Data RRD Berbasis Web	Mahasiswa I	17 September 2022, Pelalawan
6	Penelitian Implementasi Fingerprint Android Pada Sistem Keamanan Laci Meja	Anggota	29 November 2022, Pekanbaru

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Sertifikat KRTMI	Kemendikbud Ristek	2022

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.

Pekanbaru, 20 Februari 2023

Ketua Tim

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Oktaviani

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Galih Luhur Pambudi
2	Jenis Kelamin	Laki Laki
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	Nim	20071004
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Payung Sekaki, 07 Oktober 2002
6	Alamat Email	galihluhulpambudi@outlook.co.id
7	No Telepon/HP	0822-8889-2407

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Sumatera Education & Techno Expo 2023	Peserta	01 – 03 Februari 2023, Pekanbaru
2	PKMS Pemberdayaan Siswa dengan Implementasi Hidroponik Berbasis IoT pada Siswa SLB Negeri Pembina Pembina	Peserta	Februari – November 2022, Pekanbaru
3	Riau Expo	Peserta	22 – 26 November 2022, Pekanbaru
4	Kontes Robot Tematik Indonesia	Anggota Tim	08 – 10 Juni 2022, Pekanbaru
5	PKM Optimalisasi Akses Pelayanan Kesehatan dan Manajemen Data RRD Berbasis Web	Mahasiswa I	17 September 2022, Pelalawan

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Sertifikat KRTMI	Kemendikbud Ristek	2022

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.

Pekanbaru, 20 Februari 2023

Anggota Tim

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Galih' followed by a stylized surname.

Galih Luhur Pambudi

Biodata Anggota Pelaksana

D. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ilzi Adrolis S.N.R
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	Nim	20081019
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Koto Perambahan, 17 November 2001
6	Alamat Email	Adrolis17@gmail.com
7	No Telepon/HP	082125133841

E. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Bem Universitas Hang Tuah Pekanbaru	Staff Kominfo	23 Januari 2023, Pekanbaru
2	Kampus Mengajar 4	Ketua Tim	01 agustus 2022
3	Hibah Penelitian Bersama Dosen	Anggota	Tahun 2022, Pekanbaru

F. Penghargaan yang Pernah Diterima

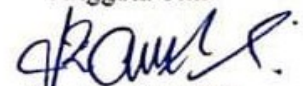
No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Sertifikat Kampus Mengajar 4	Kemendikbud Ristek	2022

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

Pekanbaru, 20 Februari 2023

Anggota Tim


Ilzi Adrolis S.N.R

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Vita Rahmatiah Syakirah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	NIM	22071005
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pekanbaru, 21 Juli 2003
6	Alamat Email	vita.tia2121@gmail.com
7	Nomor Telpon/HP	087821641783

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenia kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1	HIMSI Hang Tuah Pekanbaru	Staff Kewirausahaan	15 Desember 2022

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenia Kegiatan	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.

Pekanbaru, 20 Februari 2023

Anggota Tim



Vita Rahmatiah Syakirah

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muharani Nurul Arifah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	22081025
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pekanbaru, 12 Maret 2004
6	Alamat Email	muharaninurularifah01@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0852-7435-6812

B. Kegiatan Kemahasiswaan 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.

Pekanbaru, 20 Februari 2023
Anggota Tim



Muharani Nurul Arifah

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Refni Wahyuni, S.Kom, M.TI
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIDN	1027069101
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kp. Panjang, 27 Juni 1991
6	Alamat email	Refniabid@gmail.com
7	Nomor Telepon/ HP	085271803734

B. Riwayat Pendidikan

No	Jenjang	Bidang Ilmu	Institusi	Tahun Lulus
1	Sarjana (S1)	Ilmu Komputer	STMIK Amik Riau	2013
2	Magister (S2)	Ilmu Komputer	Bina Nusantara	2016
3	Doktor (S3)	-	-	-

C. Rekam Jejak Tri Dharma Perguruan Tinggi

Pendidikan/ pengajaran

No	Nama Matakuliah	Wajib/ Pilihan	SKS
1	Basis Data	Wajib	3 SKS
2	Teori Bahasa Automata	Wajib	3 SKS
3	Pengolahan Citra	Wajib	3 SKS
4	E-Commerce	Wajib	3 SKS

Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Perancangan Pulse Oximetry Berbasis Iot Sebagai Deteksi Dini Gejala Covid-19	Lembaga Pengelola Dana Penelitian (LPDP)	2022
2	Sistem Pendeteksi Dini Kebakaran Untuk Penanggulangan Bencana Lingkungan Kebakaran Hutan Dan Lahan Di Provinsi Riau	Kemenristek Dikti	2022
3	Startup Jasa Jemput Antar (JETAR) Laundry Berbasis WEB (Studi Kasus: Laundry Wilayah Panam)	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2021
4	Sistem keamanan smart brankas menggunakan fingerprint android	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2022

5	Aplikasi Pengarsipan Surat Masuk dan Surat Keluar Berbasis Web pada SMP Negeri 32 Pekanbaru	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2020
6	Aplikasi E-Book Untuk Aturan Kerja Berbasis Web Di Pengadilan Negeri Muara Bulian Kelas Ii Jambi	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2019
7	Aplikasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Di Catering Cindelas Pekanbaru	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2019

Pengabdian kepada masyarakat

No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Pelatihan dan Pembuatan Website Pada SD IT Bustanul Ulum Pekanbaru	Universitas Hang Tuah Pekanbaru	2022
2	PKM Upaya Peningkatan Pengelolaan Administrasi dan Pengontrolan Tumbuh Kembang Anak Berbasis Teknologi Informasi di Panti Asuhan Bayi & Balita Fajar Harapan	Kemenristek Dikti	2021
3	Pelatihan Penggunaan Aplikasi Mendeley Untuk Menyusun Referensi Tugas Dan Karya Ilmiah Mahasiswa Stmik Hang Tuah Pekanbaru	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2021
4	Pelatihan Membangun Aplikasi Sederhana Berbasis Android dan Web tanpa Koding bagi Siswa SMK Muhammadiyah 3 Terpadu Pekabaru	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2021
5	Aplikasi E-Commerce Untuk Pemasaran Kerajinan Tangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Di Riau Menggunakan Teknik Dropshipping	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2020
6	Pelatihan Penggunaan Mendeley Desktop Dan Web (Online) Untuk Menyusun Referensi Dalam Menulis Karya Ilmiah Bagi Mahasiswa	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2019
7	Media Evaluasi Pembelajaran Interaktif dengan alat bantu online wordwall	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2020

8	Pelatihan dan Penerapan Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial	Internal STMIK Hang Tuah Pekanbaru	2019
---	---	------------------------------------	------

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**.

Pekanbaru, 01 Maret 2023

Dosen pendamping



(Refni wahyuni, S.Kom. M.TI)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Belanja Bahan (maksimal 60%)			
	Loyang Kue kombinasi	1 Unit	Rp150.000	Rp150.000
	Loyang Bolu Gulung	2 Unit	Rp150.000	Rp300.000
	Pisau Roti	1 Unit	Rp100.000	Rp100.000
	Sarung Tangan Oven	1 Unit	Rp150.000	Rp150.000
	Mixer Philips	1 Unit	Rp700.000	Rp700.000
	Oven Mito mo-999	1 Unit	Rp990.000	Rp990.000
	Timbangan Digital	1 Unit	Rp100.000	Rp100.000
	Serbet	1 Lusin	Rp35.000	Rp35.000
	Spatula	2 Unit	Rp20.000	Rp40.000
	Kuas Silikon	2 Unit	Rp6.000	Rp12.000
	Dus Kotak Packaging Box Roll	3 Lusin	Rp50.000	Rp150.000
	Kotak Kue Ukuran 23x23x13	3 Lusin	Rp50.000	Rp150.000
	Kantong Plastik Ukuran 5 Kg	2 Pcs	Rp12.000	Rp24.000
	Kertas Roti	4 Gulung	Rp35.000	Rp140.000
	Sarung tangan plastik	Isi 100 Pcs	Rp10.000	Rp10.000
	Plastik segi tiga	100 pcs	Rp20.000	Rp20.000
	Selai Topping Rasa Coklat	1 Kg	Rp95.000	Rp95.000
	Selai Topping Rasa Blueberry	1 Kg	Rp95.000	Rp95.000
	Selai Topping Rasa Strawberry	1 Kg	Rp95.000	Rp95.000
	Selai Topping Rasa Nanas	1 Kg	Rp95.000	Rp95.000
	Abon Ayam	2 Kg	Rp60.000	Rp120.000
	Abon Sapi	2 Kg	Rp65.000	Rp130.000
	Sukade	1 Kg	Rp30.000	Rp30.000
	Pewarna Cross	1 Set	Rp250.000	Rp250.000
	Telur Ayam	12 Papan	Rp60.000	Rp720.000
	Gula Pasir	7 Kg	Rp15.000	Rp105.000
	Soda Kue	2 Botol	Rp20.000	Rp40.000
	Tepung Kunci Biru	10 Kg	Rp15.000	Rp150.000
	Vanilli Cair	1 Botol	Rp8.000	Rp8.000
	Garam Halus	250 Gram	Rp5.000	Rp5.000

	SP	80 Gram	Rp15.000	Rp15.000
	Blue Band Cake & Cookie	2 Kg	Rp150.000	Rp300.000
	Butter Cream	2 Kg	Rp50.000	Rp100.000
	Keju Kraft Cheddar	1 Kg	Rp160.000	Rp160.000
	Susu Bubuk Vatpro	2 Kg	Rp40.000	Rp80.000
	Susu UHT 1000MI	3 Kotak	Rp30.000	Rp90.000
Sub Total				Rp5.754.000
2	Belanja Sewa (maksimal 15%)			
	Sewa Kamera	1 Unit	Rp350.000	Rp350.000
	Sewa Ruang Masak Beserta Listrik	1 Paket	Rp1.000.000	Rp1.000.000
Sub Total				Rp1.350.000
3	Perjalanan Lokal (maksimal 30%)			
	Perjalanan lokal pembelian alat dan bahan	1 Paket	Rp350.000	Rp350.000
	Ongkos Kirim Pembelian alat dan bahan	2 Toko	Rp50.000	Rp100.000
	Perjalanan Lokal Pemasaran Produk	1 Paket	Rp500.000	Rp500.000
	Biaya Tak Terduga	-	Rp400.000	Rp400.000
Sub Total				Rp1.350.000
4	Lain – lain (maksimal 15%)			
	Adsense Akun Media Sosial	5 bulan	Rp100.000	Rp500.000
	Biaya Internet	1 Paket	Rp100.000	Rp100.000
	Brosur	100 Lembar	Rp1.500	Rp150.000
	Banner	1 Stand	Rp100.000	Rp100.000
	Biaya Tak Terduga		Rp500.000	Rp500.000
Sub Total (Rp)				Rp1.350.000
Grand Total (Rp)				Rp9.804.000
Grand Total (Terbilang Sembilan Juta Delapan Ratus Empat Ribu Rupiah)				

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana Dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Oktaviani / 20071001	Sistem Informasi	Sistem Informasi	20	Bertanggung jawab terhadap managerial serta koordinator Bolu Motif
2	Galih Luhur Pambudi / 20071004	Sistem Informasi	Sistem Informasi	18	Bertanggung jawab terhadap produksi Bolu Motif
3	Ilzi Adrolis SNR / 200081019	Teknik Informatika	Teknik Informatika	19	Bertanggung atas pemasaran Bolu Motif
4	Vita Rahmatiah Syakiran / 22071005	Sistem Informasi	Sistem Informasi	15	Bertanggung jawab atas administrasi produk Bolu Motif
5	Maharani Nurul Arifah /19081001	Teknik Informatika	Teknik Informatika	12	Bertanggung jawab atas keuanganBolu Motif

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama Ketua Tim	:	Oktaviani
Nomor Induk Mahasiswa	:	20071001
Program Studi	:	Sistem Informasi
Nama Dosen Pendamping	:	Refni Wahyuni, S.Kom, M.Ti
Perguruan Tinggi	:	Universitas Hang Tuah Pekanbaru

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul Bolu Motif Batik Sebagai Inovasi Cemilan Untuk Mengenalkan Batik Riau 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.

Pekanbaru, 22 Februari 2023
Yang Menyatakan,



(Oktaviani)
Nim. 20071001