



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
“PUJA ASA (PUDING JAGUNG ANEKA RASA)”**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

DIUSULKAN OLEH :

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. ANANG FAHRUDIN MAULANA | (8111415216/2015) |
| 2. AKHAMAD SYARIFUDIN JAMAL | (8111415237/2015) |
| 3. NANDRI KANISIUS MANIHURUK | (8111415207/2015) |
| 4. YOSI PRATAMA | (8111415216/2015) |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

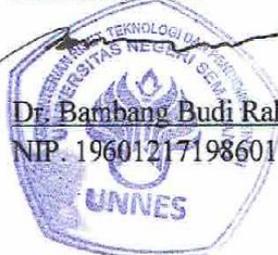
1. Judul Kegiatan : "PUJA ASA (PUDING JAGUNG ANEKA RASA)"
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/ Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : ANANG FAHRUDIN MAULANA
 - b. NIM : 8111415216
 - c. Jurusan : Ilmu Hukum
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : RT : 06 RW: 02 Troso Pecangaan Jepara
 - f. Handphon /tlpn : 083843581398
 - g. Alamat email : anang_tky@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dian Latifiani, S.H., M.H.
 - b. NIDN : 0022028006
 - c. Alamat Rumah : Jl. Bulustan V / 701 Semarang
 - d. No Tel./HP : 08157608276
6. Biaya Kegiatan Total:
 - a. Dikti : Rp.11.500.000,00
 - b. Sumberlain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 20 September 2015

Menyetujui,
Pembantu Dekan bid. Kemahasiswaan


Ubaidillah Kamal, S.Pd. M. H
NIP. 197505041999031001
Pembantu Rektor Bidang

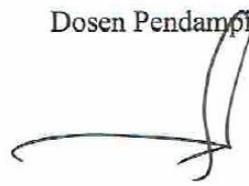
Kemahasiswaan


Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIP. 196012171986011001


Ketua Pelaksana Kegiatan


Anang Fahrudin Maulana
NIM. 8111415216

Dosen Pendamping


Dian Latifiani S.H. M.H
NIP 1980022208122003

DAFTAR ISI

HALAMANSAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB IPENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	2
1.5 Kegunaan Program.....	3
BAB II GAMBARANUMUM RENCANA USAHA.....	4
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	7
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1 Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan.....	8
DAFTAR PUSTAKA.....	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	10
Lampiran 1.BiodataKetudahan Anggota.....	10
Lampiran 2.JustificasiAnggaran Kegiatan.....	14
Lampiran 3.SusunanOrganisasi Tim KegiatandanPembagianTugas.....	16
Lampiran 4.SuratPernyataanKetuaKegiatan.....	17

RINGKASAN

PUJA ASA (Puding Jagung Aneka Rasa) merupakan inovasi promosi kuliner aneka rasa kaya manfaat. Mengingat tidak sedikit masyarakat sekarang mudah terserang penyakit karena konsumsi makan yang tidak teratur dan sembarangan.

Melalui puding dengan berbagai perpaduan rasa yang kaya akan manfaat serta berbagai macam bentuk yang menarik, kami yakin akan membuat masyarakat memilih makanan yang menarik dilihat, namun juga kaya akan manfaat bagi tubuh. Puding merupakan pilihan yang tepat, sebab jenis makanan ini sangat digemari oleh anak-anak hingga orang tua. Target pemasaran puding jagung ini adalah semua masyarakat terutama anak-anak, mengingat pemasarannya sebagian besar di tempat-tempat wisata, kampus, sekolah dan melalui media online.

Metode yang dipakai dalam mempromosikan PUJA ASA (Puding Jagung Aneka Rasa) adalah informasi dari mulut ke mulut, sosial media dan bekerjasama dengan pusat oleh-oleh atau tempat makan.

Kata kunci : Puding, Jagung

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada masyarakat Indonesia sekarang ini banyak yang mudah terkena penyakit, karena cuaca yang tidak menentu, hidup tidak sehat, sering mengkonsumsi makanan siap saji dan penambahan bahan pengawet kimia pada makanan membuat metabolisme tubuh menurun. Terutama pada anak-anak dan dewasa yang kesehatannya belum sempurna maupun sudah menurun. Untuk itu, dalam PKM-K ini kami membuat PUJA ASA (Puding Jagung Aneka Rasa) yang banyak mengandung manfaat bagi kesehatan yang diharapkan dapat menjadi jajanan sehat bagi masyarakat. Karena dengan puding jagung ini dapat mencegah dan mengobati masalah kesehatan yang sering dijumpai di kalangan masyarakat kita ini.

Jagung (*Zea Mays*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Penduduk beberapa daerah di Indonesia juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak, dibuat tepung, dan bahan baku industri. Manfaat jagung untuk kesehatan sangat banyak karena merupakan sumber serat dan kaya nutrisi penting. Kandungan-kandungan yang terdapat di dalamnya memiliki kemampuan untuk melindungi tubuh kita dari berbagai serangan penyakit.

Sedangkan puding terbuat dari agar-agar yang sangat bermanfaat bagi kesehatan kita, karena serat yang terkandung di dalamnya. Salah satu fungsi serat adalah untuk membersihkan usus, dengan cara memperlancar metabolisme sehingga alat-alat pencernaan berjalan dengan baik, sehingga tubuh lebih bugar, sehat dan tidak mudah sakit. Belum lagi fungsinya yang mengenyangkan, namun tidak menggempukkan. Untuk itu, Puding sangat disarankan sebagai pengganti snack yang berkarbohidrat tinggi karena fungsinya tersebut,

Rata-rata semua orang tahu bahwa agar-agar dibuat dari rumput laut jenis *gracilaria sp* atau *gelidium sp*. Diolah dengan proses yang cukup panjang sampai kemudian menjadi serbuk agar-agar atau agar-agar batangan seperti yang sering kita lihat di pasaran. Banyak penelitian yang membuktikan bahwa rumput laut adalah bahan pangan berkhasiat, berikut beberapa diantaranya:

1. Antikanker. Penelitian *Harvard School of Public Health* di Amerika mengungkapkan, wanita *premenopause* di Jepang berpeluang tiga kali lebih kecil terkena kanker payudara dibandingkan wanita Amerika. Hal ini disebabkan pola makan wanita Jepang yang selalu menambahkan rumput laut di dalam menu mereka.
2. Antioksidan. Klorofil pada ganggang laut hijau dapat berfungsi sebagai antioksidan. Zat ini membantu membersihkan tubuh dari reaksi radikal bebas yang sangat berbahaya bagi tubuh.
3. Mencegah Kardiovaskular. Para Ilmuwan Jepang mengungkapkan, ekstrak rumput laut dapat menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi. Bagi pengidap stroke, mengkonsumsi rumput laut juga sangat dianjurkan karena dapat menyerap kelebihan garam pada tubuh.
4. Makanan Diet. Kandungan serat (*dietary fiber*) pada rumput laut sangat tinggi. Serat ini bersifat mengenyangkan dan memperlancar proses metabolisme tubuh sehingga sangat baik dikonsumsi penderita obesitas. Karbohidratnya juga sukar dicerna

sehingga Anda akan merasa kenyang lebih lama tanpa takut kegemukan. Agar-agar adalah makanan penyelamat bagi orang yang bermasalah dengan kegemukan.

Pada masyarakat Indonesia sekarang ini banyak yang mudah terkena penyakit, karena cuaca yang tidak menentu, hidup tidak sehat, sering mengkonsumsi makanan siap saji dan penambahan bahan pengawet kimia pada makanan membuat metabolisme tubuh menurun. Terutama pada anak-anak dan dewasa yang kesehatannya belum sempurna maupun sudah menurun, sehingga dengan puding ini dapat mencegah dan mengobati masalah kesehatan yang sering dijumpai di kalangan masyarakat kita ini. Dengan mencampur puding dengan aneka buah atau yogurt yang sangat bermanfaat bagi tubuh, juga dapat divariasikan dalam bentuk yang menarik sehingga masyarakat semakin tertarik untuk mengonsumsi makanan penutup ini dengan berbagai manfaat yang terkandung di dalamnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, kami merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa sajakah manfaat dari Puding Jagung?
2. Zat apa sajakah yang terdapat dalam Puding Jagung yang dapat menjaga kekebalan tubuh?
3. Bagaimana memperkenalkan Puding Jagung kepada masyarakat?

1.3. Tujuan

Tujuan dari pembuatan puding jagung ini adalah :

1. Memberikan nilai tambah pada jagung sebagai bentuk variasi makanan yang sehat dan bergizi.
2. Menjadikan usaha ini sebagai alternatif ekonomis untuk para konsumen, karena harga dari puding jagung relatif terjangkau.
3. Membuka peluang usaha bagi masyarakat.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari usaha ini adalah produk olahan dari Puding Jagung ini dapat bermanfaat dan memiliki nilai jual yang tinggi serta dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat.

1.5 Kegunaan Program

a. Bagi Perguruan Tinggi

Berdirinya suatu program kewirausahaan penyedia makanan berbasis pakis ini, dapat menumbuhkan semangat inovasi dari mahasiswa dalam berwirausaha dan berkreasi dalam pengaplikasian keilmuan mereka. Inovasi yang baik dari mahasiswa, tentunya juga akan memengaruhi harumnya nama baik universitas diberbagai kalangan, baik nasional maupun internasional.

Program ini juga dapat memberikan *feedback* bagi universitas dalam mengetahui kemampuan mahasiswa dalam berkarya, baik sebagai masukan bagi kurikulum (kewirausahaan) maupun sebagai evaluasi.

b. Bagi Mahasiswa

Program kewirausahaan ini diharapkan dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha serta pengembangan minat dan bakat. Menumbuhkan kreativitas mahasiswa untuk menciptakan inovasi produk dan menambah semangat jiwa kewirausahaan dan pengalaman mahasiswa.

c. Bagi Masyarakat

Adanya produk Puding Jagung yang berbahan alami akan memberikan pilihan unik jajanan sehat bagi masyarakat

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Lokasi Usaha

Sebagai tempat usaha direncanakan bertempat di rumah yang beralamat di Troso RT 06 RW 02, Kecamatan Pecangaan, Kota Jepara, Propinsi Jawa Tengah.

2. Jenis Produk Usaha

Jenis produk yang ditawarkan adalah berupa produk olahan Jagung dalam bentuk Puding.

3. Pesaing dan Peluang Pasar

a. Pesaing

Diperkirakan pesaing dari usaha Puding Jagung ini adalah pengusaha lain yang memiliki usaha sejenis seperti pedangang makanan-makanan kecil.

b. Peluang Pasar

Biaya produksi Puding Jagung lebih rendah ,sehingga usaha ini menjadi peluang bisnis yang menjanjikan.

4. Strategi Pemasaran

1. STP (Segmentation, Targetting, Positioning)

a. Segmentasi

Segmentation adalah upaya memetakan atau pasar dengan memilah-milahkan konsumen berdasarkan potensial penawaran produk. Pemilahan ini terbagi atas tiga segmen yaitu bisa berdasarkan usia, tempat tinggal, penghasilan, dan gaya hidup.

1. Kelompok Pelajar

Segmen pelajar karena memiliki potensi tinggi dalam mengkonsumsi makanan sehat yang memiliki varian rasa ini. Segmen pelajar merupakan konsumen yang menyukai sesuatu yang menarik dan tentu saja sehat dan bergizi selain memiliki sisi psikologi yang cenderung konsumtif.

2. Kelompok Mahasiswa

Segmen lain yaitu mahasiswa merupakan salah satu jenis konsumen yang memiliki kegemaran untuk mencoba sesuatu yang baru dan menarik.

3. Kelompok Umum

Segmen kelompok umum yang menjadi target kami adalah masyarakat yang ada di sekitar Lingkar Kampus UNNES terdiri dari para dosen, warga lingkaran kampus dan masyarakat umum. Produk yang dipasarkan kepada segmen ini haruslah memiliki kualitas dan manfaat yang tinggi. Hal ini menjadi latar belakang masyarakat dalam kelompok umum untuk bisa menerima Puding Jagung menjadi makanan favorit mereka.

b. Targetting

Target utama pemasaran Puding Jagung adalah segmen pelajar dan mahasiswa. Hal ini berdasarkan pada fakta bahwa kelompok pelajar dan mahasiswa memiliki potensi tinggi dilihat dari aspek psikologis yang dimiliki yaitu kegemaran dalam mengonsumsi sesuatu yang murah dan mengenyangkan.

c. Positioning

Pandangan konsumen maupun pelanggan ketika melihat produk Puding Jagung ini yaitu memandang sebagai sebuah jajanan yang murah, sehat, unik dan banyak manfaat.

2. Marketing Mix

a. Harga

Produk ini dijual dengan harga Rp. 4.000,00 per cup.

b. Tempat

Dalam memasarkan produk, maka dipilih beberapa tempat di daerah lingkaran kampus UNNES. Penentuan lokasi pemasaran didasarkan pada kriteria sebagai berikut : strategis, akses masuk mudah, dan pengeluaran *cost* sekecil mungkin. Berdasarkan kriteria tersebut saya menetapkan beberapa lokasi pemasaran produk kami, yaitu :

a. Kantin Sekolah

Kantin sekolah yang dimaksud adalah kantin sekolah yang ada di sekitar lingkaran kampus UNNES. Dilihat dari jumlah para siswanya yang cukup besar, maka kantin sekolah merupakan salah satu pilihan tempat pemasaran yang baik.

b. Kantin kampus

Kantin yang biasanya selalu ramai dengan aktifitas mahasiswa, baik yang makan atau hanya sekedar duduk-duduk. Tempat ini merupakan tempat yang sangat strategis bagi pemasaran produk kami.

c. Rumah Makan

Banyak sekali rumah makan yang ada disekitar kampus UNNES yang selalu ramai dikunjungi mahasiswa dan masyarakat umum.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Bahan dan Peralatan yang dibutuhkan dalam usaha ini :

Bahan : Jagung

Peralatan :

1. Pisau
2. Kompor
3. Cetakan
4. Spatula
5. Kemasan
6. Penyaring
7. Blender
8. Panci
9. Sendok Kayu

Proses pembuatan Puding Jagung :

1. Siapkan panci ukuran sedang untuk merebus bahan pembuat puding
2. Serut jagung manis kemudian diblender sampai halus, masukkan jagung manis yang sudah diblender sambil disaring
3. Masukkan juga bahan lainnya (agar-agar bubuk, gula pasir, tepung meizena, vanili bubuk, garam dan santan kelapa) kedalam panci
4. Rebus diatas api sedang sampai mendidih sambil diaduk-aduk hingga merata
5. Matikan api lalu tambahkan susu kental manis kedalam adonan puding yang sudah direbus, aduk rata
6. Tuang kedalam cetakan puding dan tunggu sampai dingin dan membeku
7. Puding jagung susu siap disajikan

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

Anggaran Biaya

NO.	JENIS PENGELUARAN	BIAYA (Rp)
1.	Peralatan penunjang	3.505.000
2.	Bahan habis pakai	4.200.000
3.	Perjalanan	3.200.000
4.	Lain-lain	595.000
JUMLAH		11.500.0000

Waktu pelaksanaan program kewirausahaan ini dilaksanakan dalam kurun waktu 5 (lima) bulan lamanya. Adapun jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut

No.	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Perencanaan Produksi	√				
2.	Persiapan dan Pengadaan Bahan	√	√			
3.	Pelaksanaan Produksi		√	√	√	√
4.	Pemasaran			√	√	√
5.	Penyusunan Laporan				√	√
7.	Laporan Akhir					√

DAFTAR PUSTAKA

<http://pengertian-dan-manfaat-jagung/>

<http://pengertian-dan-manfaat-puding/>

<http://manfaat-rumput-laut/>

<http://cara-membuat-puding/>

<http://strategi-pemasaran-yang-tepat-untuk-berwirausaha/>

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Anang Fahrudin Maulana
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111415216
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 23 Maret 1997
6	E-mail	anang_tky@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	083843581398

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Ngeling	SMPN 2 Pecangaan	SMAN 1 Pecangaan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Workshop PKM FH UNNES 2013		25 Oktober 2013 FHUNNES
2	Workshop penelitian		2 Oktober 2012 FHUNNES
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan

Semarang, 20 September 2015

Pengusul,



(Anang Fahrudin Maulana)

A. Identitas Diri Anggota1

1	NamaLengkap	Akhamad Syarifudin Jamal
2	JenisKelamin	L
3	ProgramStudi	Ilmu Hukum / FakultasHukum
4	NIM	8111415237
5	Tempat dan TanggalLahir	Jepara, 12 Oktober 1997
6	E-mail	Akhmadsyarifudinj@gmail.com
7	NomorTelepon/HP	083862623626

B. RiwayatPendidikan

	SD	SMP	SMA
NamaInstitusi	SDN 2 Ngeling	SMPN 1 Pecangaan	SMAN 1 Pecangaan
Jurusan	-	-	IPS
TahunMasuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (OralPresentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	JudulArtikel Ilmiah	Waktudan Tempat
1	Wrokshop PKM FH UNNES2013		25 Oktober2013 FHUNNES
2	Workshopenelitian		2 Oktoer2012 FHUNNES
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahunTerakhir

No.	JenisPenghargaan	Institusi PemberiPenghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang, 20 September 2015

Pengusul,



(Akhamad Syarifudin Jamal)

A. Identitas Diri Anggota2

1	NamaLengkap	Nandri Kanisius Manihuruk
2	JenisKelamin	L
3	ProgramStudi	Ilmu Hukum / FakultasHukum
4	NIM	8111415207
5	Tempat dan TanggalLahir	Tegal, 25 Desember 1996
6	E-mail	<u>Kanisnandri@yahoo.com</u>
7	NomorTelepon/HP	085647791389

B. RiwayatPendidikan

	SD	SMP	SMA
NamaInstitusi	SDN putra wacana	SMPN 15 Tegal	SMAN 2 Tegal
Jurusan	-	-	IPS
TahunMasuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (OralPresentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	JudulArtikel Ilmiah	Waktudan Tempat
1	Wrokshop PKM FH UNNES2015		8 September2015 FHUNNES
2	Workshopenelitian		7 September 2015 FHUNNES
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahunTerakhir

No.	JenisPenghargaan	Institusi PemberiPenghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang,20September 2015

Pengusul,



(Nandri Kanisius Manihuruk)

D. Identitas Diri Anggota3

1	NamaLengkap	Yosi Pratama
2	JenisKelamin	L
3	ProgramStudi	Ilmu Hukum / FakultasHukum
4	NIM	8111415205
5	Tempat dan TanggalLahir	Tanjungpandang, 25 April 1997
6	E-mail	yositfm@gmail.com
7	NomorTelepon/HP	081949496314

E. RiwayatPendidikan

	SD	SMP	SMA
NamaInstitusi	SDN 29 Tanjungpandang	SMPN 2 Tanjungpandang	SMAN 1 Tanjungpandang
Jurusan			IPA
TahunMasuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (OralPresentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	JudulArtikel Ilmiah	Waktudan Tempat
1	Wrokshop PKM FH UNNES2013		25 Oktober2013 FHUNNES
2	Workshoppenelitian		2 Oktoer2012 FHUNNES
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahunTerakhir

No.	JenisPenghargaan	Institusi PemberiPenghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang, 20 September 2015

Pengusul,



(Yosi Pratama)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaia	Kuantitas	HargaSatuan (Rp)	Keterangan
Pisau	Untuk memotong	4	25.000	100.000
Sewa Blender5 Bln	Blender	2	120.000	240.000
Sendok kayu	Mengaduk gula dan agar-agar	2	25.000	50.000
Rak	Sebagai wadah	10	25.000	250.000
Mangkok	Wadah untuk jagung yang sudah diserut	10	10.000	100.000
Wajan	Memanaskan gula dan agar-agar	2	40.000	80.000
Regulator	Regulator kompor	4	90.000	360.000
Tabung gas	Gas untuk kompor	4	125.000	500.000
Penyaring	Menyaring	3	25.000	75.000
Sewa kompor Gas 4 Bln	Pemanas agar-agar dan gula	4	400.000	1.600.000
Panci	Memanaskan air	2	50.000	750.000
Sepatula	Mengaduk adonan	2	25.000	50.000
SUBTOTAL				3.505.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Jagung	Bahan utama puding	60 Kg	20.000	1.200.000
Kemasan	Wadah puding yang telah jadi	600cup	3.000	1.800.000
Gula	Pemanis pakis	30 Kg	15.000	450.000
Agar-agar dan susu	Pemberi aneka rasa puding	30 Kg	25.000	750.000
SUBTOTAL				4.200.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Semarang - Jepara	Menuju ke lokasi pembuatan	2orang (4 kali)	800.000	3.200.000
Troso - Pecangaan	Pembelian Bahan dan Peralatan	Sewa 1 Mobil	300.000	300.000
Bensin	Bahan bakar	15 Liter	15.000	225.000
SUBTOTAL				3.795.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Kertas A4	Print Proposal	2 rim	35.000	
SUBTOTAL				70.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Anang Fahrudin Maulana	Ilmuhukum	Hukum	7-8 jam/minggu	Perizinan
2	Akhamad Syarifudin Jamal	Ilmu Hukum	Hukum	7-8 jam/minggu	Sosialisasi
3	Nandri Kanisius Manihuruk	Ilmu Hukum	Hukum	7-8 jam/minggu	Perizinan
4	Yosi Pratama	Ilmu Hukum	Hukum	7-8 jam/minggu	Perizinan

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati ± Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024)8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

NAMA : Anang Fahrudin Maulana
NIM : 8111415216
Program Studi : Ilmu Hukum
Fakultas : Hukum

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (Isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul: PUJA ASA (PUDING JAGUNG ANEKA RASA)

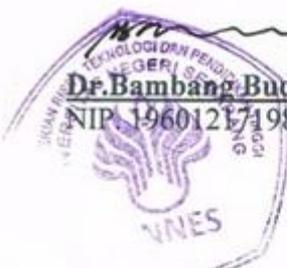
.....
.....
.....

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Semarang, 20 September 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,


Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si
NIP. 196012171986011001


Yang menyatakan,



Anang Fahrudin Maulana
NIM.8111415216

