



PROPOSAL

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL COMBRO
MENJADI BOLA BLEDHEG YANG BERGIZI DAN
BERNILAI EKONOMIS**

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Yasin Prasetya (4101415075/2015)

Fitrah Adindaru Santoso (4101415115/2015)

Nurul Dwi Larasati (4101415035/2015)

Ika Deavy Martyaningrum (4101414013/2014)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

Judul Kegiatan : Modifikasi Makanan Tradisional Combro menjadi Bola Bledheg yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis
Bidang Kegiatan : PKM-K

Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama Lengkap : Yasin Prasetya
NIM : 4101415075
Jurusan : Matematika
Universitas/ Institut/Politeknik : UNNES
Alamat Rumah dan No. Telp/ HP : Jalan Makam Rawong No. 16 , RT 04/
RW 02, Puwodadi , Purworejo/HP : 085799693118
Alamat Email : prasetiayasin@gmail.com
Anggota Pelaksanaan Kegiatan / Penulis : 3 orang
Dosen Pendamping
Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Mohammad Asikin M.Pd
NIDN : 005075712
Alamat Rumah dan No. Telp/HP :
Biaya Kegiatan Total
Dikti : Rp 6.718.500,00
Sumber lain : -
Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 5 Oktober 2015

Mengetahui,
Ketua Jurusan Matematika



Drs. Arief Agoestanto M. Si
NIP. 196807221993031005

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si
NIP. 19601217198601101

Ketua Pelaksana Kegiatan

Yasin Prasetya
NIM. 4101415075

Dosen Pembimbing

Drs. Mohammad Asikin M.Pd
NIDN. 005075712

DAFTAR ISI

1. Halaman sampul.....	i
2. Halaman pengesahan.....	ii
3. Daftar Isi.....	iii
4. Ringkasan.....	iv
5. Bab 1. Pendahuluan.....	1
Judul	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	1
Tujuan	2
Luaran yang Diharapkan.....	2
Kegunaan.....	2
6. Bab 2. Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
7. Bab 3. Metode Pelaksanaan	4
Wawancara.....	4
Observasi.....	4
Pemasaran	5
8. Bab 4. Biaya dan Jadwal Kegiatan.....	6
9. Lampiran	
a) Biodata ketua, anggota, dan dosen pembimbing	
b) Justifikasi Anggaran Kegiatan	
c) Susunan Organisasi dan Pembagian Tugas	
d) Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	

RINGKASAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya. Di antara berbagai aspek yang terkandung dalam unsur kebudayaan ialah makanan tradisional. Saat ini, keberadaan makanan tradisional semakin terancam dengan adanya produk – produk makanan ringan seiring dengan adanya globalisasi. Oleh karena itu, kami ingin membuat suatu modifikasi terhadap makanan tradisional menjadi produk baru yang lebih menarik, enak, bergizi, dan bernilai ekonomis.

Salah satu cara untuk memodifikasi makanan tradisional tersebut adalah dengan membuat “BOLA BLEDHEG”, sebuah kreasi dari makanan tradisional yang biasa disebut “COMBRO” dengan mengganti isinya dengan wortel, kentang, kecambah, dan daun bawang serta memodifikasi bentuknya. Meskipun saat ini combro sendiri masih banyak kita temui di pasar tradisional, namun karena cita rasanya hanya semacam itu dan tidak ada pengembangan, maka masyarakat semakin lama akan bosan dan cenderung beralih dari makanan tradisional ini. Padahal, bila kita telusuri lebih jauh, kandungan gizi dari combro ini cukup lengkap, diantaranya terdapat karbohidrat yang berasal dari sari ketela, protein dan vitamin dari kedelai.

Apabila usaha ini ditekuni, bisa mendatangkan nilai ekonomis sekaligus melestarikan dan mengembangkan potensi kebudayaan bangsa dalam aspek makanan tradisional. Selain itu, keberadaan usaha ini juga akan merangsang masyarakat untuk melestarikan dan mengembangkan produk makanan tradisional sehingga meningkatkan kualitas baik dari segi cita rasa maupun kandungan gizi.

Proses pemasaran dapat dilakukan dengan menyeter ke pedagang – pedagang di pasar dan di warung –warung yang menjual makanan tradisional, maupun di sekitar lingkungan kampus melalui kantin. Selain itu, proses pemasaran dapat dilakukan secara online dengan media internet untuk melayani pemesanan dalam jumlah besar.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. JUDUL

PKM-K berjudul : Modifikasi Makanan Tradisional Combro menjadi Bola Bledheg yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis

B. LATAR BELAKANG

Krisis kebudayaan dan identitas bangsa yang tengah terjadi dewasa ini menjadi suatu hal yang patut diperhatikan. Salah satu aspek kebudayaan yang kini mulai ditinggalkan adalah makanan tradisional. Hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran masyarakat untuk mengembangkan produk makanan tradisional menjadi sesuatu yang baru dan memiliki ciri khas. Sehingga, tidak jarang justru makanan tradisional yang menjadi identitas kita malah kita tinggalkan karena adanya rasa bosan. Sementara produk – produk baru terus berdatangan seiring dengan adanya globalisasi.

Oleh karena itu, kita sebagai masyarakat Indonesia yang memiliki identitas kebudayaan itu harus menjaga sekaligus mengembangkan produk – produk makanan tradisional agar tidak ditinggalkan atau diklaim oleh negara lain.

Salah satu alternatif solusi yang kami usahakan di sini adalah dengan memodifikasi makanan tradisional combro menjadi bola bledheg untuk menambah kekayaan cita rasa, kandungan gizi, dan nilai ekonomis.

Pengadaan ini bukan berarti mengeliminasi keberadaan combro, namun lebih menekankan kepada pengembangan produk, yang mana hal ini mungkin juga dapat dilakukan pada produk – produk makanan tradisional yang lain. Sehingga, kita tidak kehilangan identitas makanan tradisional kita di era globalisasi ini, dan imbal baliknya justru kita dapat mengelola dan mengembangkan potensi kita untuk menguasai pasar global.

C. PERUMUSAN MASALAH

- Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan dirumuskan dalam proposal ini antara lain :
- Bagaimanakah cara mengembangkan produk makanan tradisional yang cenderung membosankan dan kurang praktis ?
- Bagaimana meningkatkan daya saing makanan tradisional dengan makanan ringan modern?
- Bagaimana meningkatkan kualitas makanan tradisional dalam cita rasa dan kandungan gizi agar lebih bermanfaat bagi kesehatan.

D. TUJUAN

- Melestarikan keberadaan makanan tradisional sebagai aspek kebudayaan yang menjadi identitas bangsa.
- Memanfaatkan bahan – bahan alami yang bergizi untuk meningkatkan kualitas makanan tradisional dalam cita rasa dan kandungan gizinya.
- Meningkatkan daya saing makanan tradisional dengan makanan ringan modern.

E. KELUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah produk makanan baru yang merupakan hasil modifikasi dari produk makanan tradisional yang sudah ada untuk meningkatkan kualitas cita rasa, kandungan gizi, dan nilai ekonomis sehingga dapat merangsang masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengembangkan produk makanan tradisional. Produk tersebut berupa Bola Bledheg yang isinya dapat bermacam – macam sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen, diantaranya berisi kombinasi wortel, kubis, kentang, kecambah yang dapat dikombinasikan sesuai selera masyarakat sekitar. Selain itu, kami menyediakan varian rasa pedas dan gurih yang dapat dipilih juga sesuai dengan selera konsumen.

F. KEGUNAAN

Program ini dapat berguna untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan keberadaan makanan tradisional yang harus dilestarikan dan dikembangkan, juga meningkatkan kecintaan masyarakat terhadap makanan tradisional. Program ini juga dapat mengembangkan kreativitas kami sebagai mahasiswa dalam menghasilkan produk, sekaligus membuka wawasan baru bagi masyarakat untuk terus berinovasi dalam rangka mengembangkan makanan tradisional. Selain itu, peningkatan kualitas gizi terutama pada makanan tradisional akan berdampak baik bagi masyarakat yang mengkonsumsinya.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Indonesia merupakan negara yang kaya akan unsur – unsur kebudayaan. Namun, keberadaan unsur – unsur kebudayaan itu kurang disadari sepenuhnya oleh masyarakat, sehingga cenderung ditinggalkan. Salah satu unsur kebudayaan bangsa ini adalah makanan tradisional. Kurangnya kreativitas masyarakat untuk mengembangkan produk makanan tradisional menimbulkan kekhawatiran tersendiri akan adanya klaim kebudayaan oleh negara lain seperti yang sering terjadi dewasa ini. Ditambah lagi dengan adanya proses globalisasi yang begitu deras dapat menenggelamkan jati diri bangsa ini, terutama dalam aspek makanan tradisional.

Oleh sebab itu, kami melakukan terobosan baru dengan menciptakan produk yang berupa modifikasi dari makanan tradisional yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kecintaan masyarakat terhadap makanan tradisional. Produk tersebut kami buat dengan memberikan peningkatan pada kualitas cita rasa dan kandungan gizi, serta penampilan agar lebih menarik minat konsumen. Produk ini memiliki keunikan dalam hal bentuk maupun cita rasa, diantaranya ada yang berisi kombinasi wortel, kentang, kecambah, kubis yang dapat dipisahkan sesuai selera. Kami juga mengemas produk ini dengan pilihan rasa pedas dan gurih.

Dalam menjalankan usaha ini diperlukan kesungguhan dan ketelitian, terutama dalam menganalisis setiap bahan – bahan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas produk Bola Bledheg ini. Selain itu, teknik pemasaran yang baik mutlak diperlukan untuk menghasilkan keuntungan. Proses pemasaran dapat dilakukan dengan menyetorkan kepada pedagang – pedagang di pasar, warung – warung, atau di lingkungan sekitar kampus. Selain itu, proses pemasaran juga dapat dilakukan secara online dengan media internet untuk penerimaan pesanan.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk melaksanakan program ini adalah :

1. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi dan data – data secara lengkap tentang hal – hal yang berkaitan dengan usaha pembuatan produk modifikasi makanan tradisional Combrow menjadi Bola Bledheg. Sebagai gambaran awal, akan diambil masyarakat sekitar secara acak sebagai objek wawancara sekaligus narasumber. Dari hal tersebut, kita akan mengetahui minat masyarakat akan produk makanan tradisional Combrow dan selera masyarakat yang tentunya tidak sama. Setelah mengetahui perbedaan selera dari masyarakat tertentu, kami akan menerapkan strategi dalam meracik bahan dan memodifikasi cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat tersebut yang boleh jadi berbeda antara yang satu dengan yang lain.

Wawancara juga dapat digunakan sebagai media untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan dan kecintaan masyarakat sekitar terhadap produk makanan tradisional, khususnya Combrow.

2. Observasi

Observasi dilakukan untuk memperoleh data dan informasi dari setiap indikator dan sasaran usaha untuk memperjelas gambaran tentang usaha pembuatan produk modifikasi makanan tradisional Combrow menjadi Bola Bledheg. Melalui kegiatan observasi, kita dapat mengetahui gambaran tindakan yang semestinya kita lakukan dalam memulai dan menjalankan usaha, diantaranya pengelolaan modal, analisis pasar, perkiraan laba, dan analisis SWOT. Analisis ini berguna untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Selanjutnya, dapat dilakukan penanganan yang terbaik demi kemajuan usaha. Hal – hal yang dapat diamati dari kegiatan observasi ini adalah kondisi pasar, termasuk diantaranya selera konsumen, prospek lingkungan, harga bahan pembuatan, cara pengelolaan, dan pemasaran.

3. Pembuatan Produk

Selanjutnya, akan kami paparkan cara pembuatan produk kami. Cara ini merupakan gambaran kasar yang bersifat fleksibel dan menyesuaikan selera dan kondisi pasar. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Bola Bledheg antara lain:

1. Ketela pohon
2. Kemiri
3. Kentang , wortel, kecambah atau kubis sebagai isi
4. Bawang merah dan bawang putih

5. Garam
6. Saus cabai
7. Selada dan sawi
8. Daun bawang merah dan seledri
9. Merica
10. Minyak goreng dan alat masak
11. Parutan kelapa dan baskom

Tahap Pembuatan Bola Bledheg :

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Kupas dan parut ketela pohon menggunakan alat pamarut, dan letakkan hasil parutan dalam baskom. Jangan memeras hasil parutan tersebut agar kandungan gizinya tidak terbuang.
3. Haluskan kemiri, merica dan bawang putih, tambahkan sedikit garam dan air.
4. Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan parutan ketela pohon dalam baskom.
5. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, merica, gula jawa, dan sedikit garam sebagai bumbu untuk isi Bola Bledheg. Campurkan bumbu tersebut dengan air, kemudian tumis sampai harum.
6. Masukkan kentang, kubis, wortel, kecambah, atau daun bawang merah sesuai selera dan campurkan dengan tumisan bumbu. Aduk hingga rata, dan tunggu hingga setengah matang.
7. Ambil ketela pohon yang sudah diparut, kemudian pipihkan dan masukkan isi lalu dibuat bentuk bola.
8. Goreng pada minyak panas sampai setengah matang, kemudian angkat dan tiriskan. Belah permukaan Bola Bledheg secara tegaklurus. Lalu goreng lagi hingga matang.
9. Sajikan bola bledheg dengan saus sesuai selera.

4. Pemasaran

Tahap selanjutnya adalah proses pemasaran yang akan dilakukan melalui :

1. Warung – warung, dan pedagang – pedagang pasar tradisional.
2. Kantin – kantin di sekitar lingkungan kampus UNNES.
3. Media online.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. ANGGARAN BIAYA

Tabel 4.1. Ringkasan Rancangan Anggaran Biaya PKM – K

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang (Modal Tetap)	1.195.000
2	Bahan Habis Pakai	4.243.500
3	Lain – lain	1.280.000
Jumlah		6.718.500

4.2. JADWAL KEGIATAN

No	Jenis Kegiatan	Bulan Pertama	Bulan Kedua	Bulan Ketiga	Bulan Keempat
1	Persiapan dan penyusunan rencana kegiatan				
2	Observasi pasar dan wawancara				
3	Perumusan strategi usaha				
4	Pembelian peralatan penunjang dan bahan habis pakai				
5	Promosi				
6	Pelaksanaan Usaha				
7	Penyusunan Laporan				

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

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Yasin Prasetya
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	4101415075
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 3 November 1996
6.	Email	prasetyayasin@gmail.com
7.	No Telp /HP	085799693118

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 2 Kutosari	SMP Negeri 8 Purworejo	SMK Negeri 1 Purworejo
Jurusan	-	-	Teknik Otomotif
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	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi ,dan institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 3 MTQ MAPSI	Provinsi Jawa Tengah	2008
2.	Juara 3 OSTN Kimia Terapan	Provinsi Jawa Tengah	2014
3.	Masyarakat Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Purworejo	2015

Semua data yang saya isikan dan tercatat 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 persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang , 2 Oktober 2015
 Pengusul,



Yasin Prasetya
 NIM. 4101415075

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Fitrah Adindaru Santoso
2.	Jenis Kelamin	Laki – laki
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	4101415115
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 21 Januari 1997
6.	Email	adindaru38@gmail.com
7.	No Telp /HP	08985756232

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Tambak Aji 02 Semarang	SMP Negeri 1 Semarang	SMA Negeri 5 Semarang
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	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi ,dan institusi lainnya)

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

Semua data yang saya isikan dan tercatat 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 persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang , 2 Oktober 2015
Pengusul,



Fitrah Adindaru Santoso
NIM. 4101415115

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Nurul Dwi Larasati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	4101415035
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Purworejo, 1 September 1997
6.	Email	ndwi78553@gmail.com
7.	No Telp /HP	087715431207

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Sindurjan	SMP Negeri 6 Purworejo	SMA Negeri 7 Purworejo
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	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi ,dan institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercatat 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 persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 2 Oktober 2015

Pengusul,



Nurul Dwi Larasati
NIM. 4101415035

Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ika Deavy Martyaningrum
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	4101414013
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 20 Oktober 1996
6.	Email	ikadeav01@gmail.com
7.	No Telp /HP	085647977915

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 2 Purwodadi	SMP Negeri 1 Sumpiuh	SMA Negeri 1 Gombang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2002 - 2008	2008 – 2011	2011 - 2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah /Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi ,dan institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercatat 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 persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 2 Oktober 2015
Pengusul,



Ika Deavy Martyaningrum
NIM. 4101414013

Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Dosen Pembimbing

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Drs. Mohammad Asikin M.Pd
2.	Jenis Kelamin	Laki – laki
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIDN	0005075712
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	5 Juli 1957
6.	Email	mohammad_asikin@yahoo.com
7.	No Telp /HP	081904471271

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan			
Tahun Masuk- Lulus			

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah /Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi ,dan institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			
3.			

Semua data yang saya isikan dan tercatat 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 persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 2 Oktober 2015

Pembimbing,


Drs. Mohammad Asikin M.Pd
NIDN. 005075712

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penujang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Unit kompor gas	Memasak produk	1	550.000	550.000
Selang dan regulator gas	Memasak produk	1	120.000	120.000
Tabung gas 3 kg	Memasak produk	1	150.000	150.000
Wajan	Memasak produk	1	70.000	70.000
Spatula	Memasak produk	1	15.000	15.000
Serok penyaring	Memasak produk	1	15.000	15.000
Baskom	Membuat adonan	4	20.000	80.000
Pisau	Memotong bahan makanan	2	10.000	20.000
Ulegan	Menghaluskan bumbu	1	20.000	20.000
Telenan	Tempat pemotongan bahan makanan	1	15.000	15.000
Parut	Memarut ketela pohon	1	15.000	15.000
Box makanan	Tempat untuk berjualan	5	25.000	125.000
SUB TOTAL (Rp)				1.195.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Ketela pohon	Bahan baku kulit produk	337 kg	5.000	1.685.000
Kentang	Bahan baku isi produk	45 kg	15.000	675.000
Wortel	Bahan baku isi produk	45 kg	10.000	450.000
Kecambah	Bahan baku isi produk	45 bungkus	7000	315.000
Kubis	Bahan baku isi produk	23 kg	7.000	161.000
Daun bawang dan seledri	Bahan baku isi produk	45 ikat	2.000	90.000
Bawang putih	Bahan baku bumbu kulit dan isi produk	6 kg	25.000	150.000

Bawang merah	Bahan baku bumbu kulit dan isi produk	6 kg	25.000	150.000
Garam	Bahan baku bumbu kulit dan isi produk	1 bungkus besar	22.500	22.500
Merica	Bahan baku bumbu kulit dan isi produk	1 kg	160.000	160.000
Kemiri	Bahan baku bumbu kulit produk	1 kg	20.000	20.000
Cabai	Bahan baku bumbu kulit dan isi produk	1 kg	80.000	80.000
Minyak goreng	Bahan baku untuk memasak produk	20 kg	12.000	240.000
Gula jawa	Bahan baku bumbu isi produk	3 kg	15.000	45.000
SUB TOTAL (Rp)				4.243.500

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Pra kegiatan	Naik transportasi umum untuk observasi kondisi pasar	2 x 2 orang	25.000	100.000
Pelaksanaan kegiatan	Naik transportasi umum untuk membeli alat dan bahan	40 x 1 orang	20.000	800.000
Pasca kegiatan	Naik transportasi umum untuk penyusunan evaluasi kegiatan dan penyusunan laporan	3 x 4 orang	15.000	180.000
SUB TOTAL (Rp)				1.080.000

4. Lain - lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Penyusunan laporan	Untuk penyusunan laporan hasil kegiatan		100.000	100.000
Pembuatan laporan akhir dan penggandaan	Untuk laporan akhir dan penggandaan di akhir kegiatan		100.000	100.000
SUB TOTAL (Rp)				200.000
Total (Keseluruhan)				6.718.500

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

N o	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam / minggu)	Uraian Tugas
1	Yasin Praselia	Pendidikan Matematika	Matematika	6 jam	Mencari gagasan, menulis proposal, menyusun laporan kegiatan
2	Fitrah Adindaru Santoso	Pendidikan Matematika	Matematika	6 jam	Membeli alat dan bahan, menganalisis kondisi pasar, dan memasarkan produk
3	Nurul Dwi Larasati	Pendidikan Matematika	Matematika	6 jam	Menulis proposal, memproduksi produk
4	Ika Deavy Martyaningrum	Pendidikan Matematika	Matematika	6 jam	Memberikan informasi seputar PKM dan mengevaluasi kegiatan pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H Kampus Sekaran Gunungpati Semarang 50229

Telepon : +6224-8508081 Fax. +6224-8508082

Laman : www.unnes.ac.id, email : unnes@unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yasin Prasetya

NIM : 4101415075

Program Studi : Pendidikan Matematika

Fakultas : Matematika dan IPA

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-Kewirausahaan saya dengan judul :

Modifikasi Makanan Tradisional Combro menjadi Bola Bledheg yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian 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 sebenar-benarnya.

Semarang, 6 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIP. 1986011001

Yang menyatakan



Yasin Prasetya
NIM. 4101415075

