



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**SIRENGGULE(Singkong Rengginang Gurih dan Lezat) SEBAGAI USAHA  
MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA  
CIKENDUNG KECAMATAN PULOSARI KABUPATEN PEMALANG**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Andi Suroso	(1301413095) angkatan 2013
Elik Nopitasari	(1301413004) angkatan 2013
Aqidha Nurul Mutmainnah	(1301413009) angkatan 2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

**LEMBAR PENGESAHAN  
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

- Judul Kegiatan : Sirenggule (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat) sebagai Usaha Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Cikendung Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang
1. Bidang Kegiatan : PKM-K
2. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Andi Suroso
- b. NIM : 1301413095
- c. Jurusan : Bimbingan dan Konseling
- d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
- e. Alamat Rumah dan Telp : Krajan, Rt 15/ Rw 02, Cikendung, Pulosari, Pemalang/ 082135027368
- f. Alamat email : andisuroso121@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : dua orang
5. Dosen pendamping
- a. Nama lengkap dan Gelar : Dra. Sinta Saraswati, M.Pd., Kons.
- b. NIDN :
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp.7.791.000,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Menyetujui

Semarang, 8 Oktober 2015

Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana

Bimbingan dan Konseling



Andi Suroso  
NIM 1301413095



Dosen Pembimbing

Dra. Sinta S., M.Pd., Kons.  
NIP. 196006051999032001

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	2
1.5 Manfaat.....	2
<b>BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
2.1 Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
2.2 Gambaran Usaha.....	3
<b>BAB 3 METODE PELAKSANAAN PROGRAM</b>	
3.1 Persiapan.....	4
3.2 Pembuatan.....	4
3.3 Evaluasi.....	5
<b>BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
A. Anggaran Biaya.....	6
B. Jadwal Kegiatan.....	7
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen pendamping.....	8
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas.....	14
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	15

## RINGKASAN

Pengabdian ini berjudul **“SIRENGGULE(Singkong Rengginang Gurih dan Lezat) SEBAGAI USAHA MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA CIKENDUNG KECAMATAN PULOSARI KABUPATEN PEMALANG**. Singkong merupakan bahan pangan lokal yang sering ditemui dipedesaan. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat dapat menciptakan produk olahan dari singkong dalam berbagai jenis mulai dari olahan pribadi sampai olahan untuk dijual.

Dalam penggunaannya, singkong acapkali diolah secara konvensional yang tidak begitu menjanjikan nilainya. Bahan pangan singkongpun juga dicap sebagai bahan pangan lokal yang tidak punya nilai jual. Padahal dalam praktiknya singkong dapat dijadikan sebagai bahan investasi yang besar. Namun dalam kenyataannya seringkali dijumpai bisnis yang menggunakan singkong tidak dapat berkembang. Hal ini dikarenakan kurangnya kreatifitas dan penyuluhan yang tepat mengenai pemanfaatan singkong.

Tujuan PKM ini adalah agar masyarakat dapat mengoptimalkan pemanfaatan singkong dengan cara yang kreatif dan inovatif sehingga dapat menciptakan produk yang bermutu dan memiliki nilai jual yang tinggi dipasaran lokal maupun nasional bahkan internasional. Pemanfaatan yang benar akan menghadirkan labelisasi yang tinggi pada produk olahan singkong. Olahan singkong yang unik dan inovatif akan menambah nilai jual yang tinggi serta menambah produktivitas masyarakat seperti dengan pengolahan rengginang yang berbeda dari jenis rengginang yang ada sebelumnya.

Target dalam program ini adalah mengoptimalkan sumber daya alam yang ada khususnya singkong yang terdapat di lingkungan masyarakat dan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Cikendung Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang.

Rencana kegiatan yang akan dilaksanakan adalah pembuatan rengginang dari bahan singkong yang memiliki aneka macam rasa yang khas seperti original, manis, dan pedas.

Kata kunci: singkong, rengginang, peningkatan nilai jual, kreatif, inovatif

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Singkong atau sering juga disebut ubi kayu, tentu sudah sangat akrab dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia terutama dipedesaan. Secara tradisional, singkong sangat diminati sebagai pengganti dari makanan pokok masyarakat Pulau Jawa yaitu nasi. Hal tersebut memang benar, karena singkong mengandung kalori yang cukup tinggi dan sumber energi yang baik bagi tubuh. Dalam perkembangannya, singkong kini telah dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam panganan, atau diambil patinya untuk berbagai macam keperluan.

Singkong mengandung lemak rendah dan 0 kolesterol, namun singkong mengandung kalori yang cukup tinggi, bahkan hampir dua kali lipat daripada kalori kentang. Hal ini mungkin yang tertinggi dari setiap umbi tropis yang kaya pati. Dalam 100 g ubi kayu menyediakan 160 kalori, terutama berasal dari sukrosa yang membentuk sebagian besar gula pada umbi-umbian, yang total dihitung lebih dari 69 % dari total gula. Gula kompleks amilosa lainnya adalah sumber karbohidrat utama yaitu sekitar 16-17 %. Dengan demikian, singkong dapat dijadikan sebagai makanan alternatif selain nasi untuk mendapatkan energi bagi tubuh kita.

Dalam pemanfaatan singkong sendiri acapkali diolah secara konvensional. Sehingga muncul perspektif masyarakat bahwa bahan pangan singkong adalah bahan pangan lokal yang tidak punya nilai jual. Padahal dalam praktiknya singkong dapat dijadikan sebagai bahan investasi yang besar. Kemampuan memanfaatkan sumberdaya alam yang ada dengan cara yang kreatif dan inovatif sangat diperlukan dalam hal ini. Untuk menambah nilai ekonomi dari singkong ini di buatlah olahan yang menghasilkan produk seperti rengginang singkong yang cukup diminati masyarakat. Mencicipi rengginang dari beras ketan sudah biasa, banyak orang Indonesia yang pernah merasakan gurihnya cemilan yang mirip kerupuk ini. Tapi belum banyak orang yang mencicipi rengginang dari singkong. Meskipun bentuk rengginang singkong tidak berbeda dengan rengginang beras ketan, namun rasa keduanya berbeda.

Oleh sebab itu, kami mengembangkan gagasan yang berjudul “SIRENGGULE (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat) Sebagai Usaha Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Cikendung Kecamatan Pulosari Kabupaten Pematang Jaya”. Gagasan ini mencoba memberikan solusi atas masalah perekonomian warga Desa Cikendung dimana singkong masih belum bisa dijadikan sebagai sumber usaha yang menguntungkan. Upaya ini demi

menaikkan tingkat pendapatan warga masyarakat Desa Cikendung melalui bahan singkong yang banyak terdapat di daerah tersebut.

#### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan yang menjadi focus dalam program ini adalah:

1. Bagaimana cara mengembangkan produk rengginang dari singkong?
2. Bagaimana cara mengoptimalkan pemasaran produk rengginang dari singkong yang bisa meningkatkan pendapatan?

#### C. Tujuan Program

Tujuan program ini adalah:

1. Mengetahui cara mengembangkan produk rengginang dari singkong.
2. Mengetahui cara mengoptimalkan pemasaran produk rengginang dari singkong yang bisa meningkatkan pendapatan.

#### D. Luaran yang diharapkan

1. Memberikan alternatif singkong sebagai bahan membuat rengginang dengan harga yang terjangkau.
2. Merangsang mahasiswa untuk lebih kreatif dalam bidang kewirausahaan.
3. Memunculkan kreasi dan inovasi yang memiliki nilai jual tinggi dalam dunia kewirausahaan

#### E. Manfaat Program

1. Sebagai wadah bagi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya singkong secara optimal
2. Menciptakan peluang usaha bagi masyarakat yang kekurangan pekerjaan.
3. Menciptakan kreasi dan inovasi pangan terbaru.
4. Meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. Gambaran Umum Rencana Usaha**

Singkong terdapat banyak sekali di Desa cikendung Kecamatan Pulosari Kabupaten Pemalang. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar warga Masyarakat Desa Cikendung adalah Petani sehingga terdapat banyak di daerah tersebut. Namun dalam pemanfaatannya, singkong langsung dijual secara mentah dan harganya masih rendah. Adapun ketika diolah hanya menjadi kripik atau dikonsumsi masyarakat hanya dengan dikukus atau digoreng. Sehingga kami membuat ide baru dari pengolahan singkong yaitu dibuat menjadi rengginang.

Biasanya makanan ringan rengginang yang kita kenal terbuat dari bahan beras ketan. Semakin banyak peluang usaha yang bermunculan, maka sangat kurang efektif jika membuat usaha yang masih umum dipasaran. Dengan adanya ini, “Sirenggule (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat)” makanan ringan rengginang yang biasa menjadi makanan ringan yang menarik dan untuk dikonsumsi karena terbuat dari singkong dengan aneka rasa original, rasa pedas, dan rasa manis.

Oleh karena itu, “Sirenggule (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat)” adalah panganan ringan yang sehat dan memiliki cita rasa gurih serta cocok untuk digunakan sebagai bahan pangan alternatif.

#### **B. Gambaran Umum Usaha**

Singkong yang diolah menjadi rengginang, kemudian dikemas dengan kemasan menarik dengan pembuatan sendiri yaitu dengan teknik sablon pada kemasan plastik sehingga dapat menambah nilai jual dari rengginang singkong. Kemudian mendaftarkan produk ini pada BPOM (Badan Pengawas Obat-obatan dan Makanan) untuk mendapatkan izin pemasaran dan mengetahui waktu kadaluarsa pada rengginang singkong.

Usaha “Sirenggule (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat)” adalah buah pemikiran kami yang memiliki peluang besar untuk dijadikan sebuah usaha wiraswasta. Kelebihan dari usaha kami adalah kami menggunakan bahan pangan singkong sebagai bahan utama pembuatan rengginang yang berbeda dari produk pembuatan rengginang yang lain. Bahan bakunya pun mudah ditemukan dilokasi sasaran program kami. Sehingga sangat menguntungkan dari segi bahan baku dan efisiensi biaya.

## BAB III

### METODE PELAKSANAAN

#### A. Tahap Persiapan

Sebelum masuk dalam tahap pembuatan terdapat beberapa persiapan-persiapan yang harus dilakukan untuk menciptakan sistem produksi yang efektif dan efisien serta mampu mempertahankan mutu produk secara optimal. Pada tahap ini dilakukan pembuatan desain produk dengan menggunakan bahan utama singkong dengan aneka rasa seperti rasa original, rasa pedas, dan rasa manis. Pembuatan singkong dengan campuran garam, bawang putih, biji ketumbar serta tambahan bumbu untuk membedakan rasa yang tepat akan menghasilkan produk yang memiliki cita rasa yang tepat pula.

#### B. Tahap Pembuatan

##### 1. Pencarian Bahan

Untuk pencarian bahan kami memanfaatkan sumber daya singkong yang ada dimasyarakat sasaran. Untuk bahan-bahan tambahannya punjuga mudah didapatkan. Selain bahan baku singkong, kami membutuhkan garam, bawang putih, biji ketumbar. Untuk rasa original bahannya pun mudah dan simpel. Sedangkan untuk rasa manis ditambahkan bahan gula merah, dan ditambahkan cabai untuk rasa pedas.

##### 2. Proses Produksi Sirenggule (Singkong Rengginang Gurih dan Lezat)

- a. Singkong terlebih dahulu dikupas kulitnya
- b. Selanjutnya singkong dicuci bersih
- c. Setelah itu singkong diparut, lalu diperas dengan kain saring
- d. Kemudian air hasil perasan singkong diendapkan
- e. Selanjutnya endapan pati dicampurkan perasan ubi dan diberi bumbu.
- f. Untuk rengginang rasa pedas ditambahkan serbuk cabai merah. Sedangkan rengginang rasa manis ditambahkan parutan gula merah.
- g. Diaduk-aduk sampai membentuk adonan
- h. Kemudian adonan diparut kasar sehingga membentuk butiran-butiran kecil.
- i. Kemudian butiran dibentuk atau dapat pula dicetak menggunakan cetakan kue. Namun jangan dipadatkan karena akan memengaruhi hasil akhir.
- j. Kemudian hasil cetakan dikukus bersama cetakannya selama kurang lebih 10-15 menit.
- k. Kemudian itu dikeluarkan dari cetakannya

l. Lalu dijemur dengan sinar matahari selama 3-4 hari sampai kering  
m. Rengginang singkong yang sudah kering siap digoreng, kemudian dikemas.

3. Pengemasan

Untuk tahap pengemasan menggunakan kemasan kantong plastik yang unik dan kreatif serta diberi label dalam kemasan.

4. Pemasaran

Kami menggunakan sistem promosi secara langsung dan tidak langsung. Untuk tahap langsung kami lakukan mulai dari tetangga dekat disekitar Desa Cikendung, jika muncul sikap antusias maka kami lanjutkan ke desa-desa yang berada di Kecamatan Pulosari sampai akhirnya produk Sirenggule ini dikenal sebagai produk yang terkenal dan banyak diminati.

C. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan setelah tahap pemasaran, karena bagus tidaknya atau berhasil tidaknya produk ditentukan pada proses pemasarannya. Evaluasi mulai dari kualitas produk, kemasan produk, harga produk, dan sistem pemasaran yang diterapkan.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**A. Anggaran Biaya**

**1. Bahan Baku**

Item	Banyak	Harga Satuan (Rp)	Total
Singkong	25 kg	5.000	125.000
Bawang Putih	5 kg	20.000	100.000
Garam	5 kg	2.000	10.000
Biji Ketumbar	1 kg	22.000	22.000
Cabai Merah	2 kg	11.000	22.000
Gula Jawa	2 kg	12.000	24.000
Minyak Goreng	10 kg	10.000	100.000
Subtotal			403.000

**2. Bahan Pengemas**

Item	Banyak	Harga Satuan (Rp)	Total
Kantong Kemasan	100	1.000	100.000
Label	100	1.000	100.000
Subtotal			200.000

**3. Modal Tetap (sewa)**

Item	Jumlah Satuan	Total
Gas LPG	4	80.000
Kompor	2	100.000
Kain Saring	8	24.000
Panci Kukus	2	50.000
Kuali	2	30.000
Cetakan	100	15.000
Papan Penjemuran	10	15.000
Subtotal		314.000

**4. Perjalanan**

Beli singkong	2 kali	40.000	80.000
Beli bumbu	1 kali	50.000	50.000
Pembuatan	1 kali	100.000	100.000

Rengginang			
Subtotal			230.000

### 5. Lain-lain

MMT	1	75.000	75.000
Penyusunan Laporan	1	100.000	100.000
Pembantu Pembuat Rengginang	2	500.000	1.000.000
Pulsa	3	50.000	150.000
Subtotal			1.325.000

Total = **2.472.000**

Total biaya 3x tahap produksi = **3 x 2.472.000**  
**= 7.791.000**

### B. Jadwal Kegiatan

Kebutuhan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan	X				X				X			
Pencarian Bahan Baku	X				X				X			
Tahap Produksi	X	X	X		X	X	X		X	X	X	
Tahap Pengemasan		X	X	X		X	X	X		X	X	X
Pemasaran		X	X	X		X	X	X		X	X	X
Evaluasi				X				X				X

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

#### Biodata Ketua dan Anggota

##### 1. Ketua Pelaksana

###### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Andi Suroso
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Bimbingan dan Konseling
4.	NIM	1301413095
5.	Tempat, tanggal lahir	Pemalang, 01 Januari 1995
6.	Email	andisuroso121@gmail.com
7.	No. telp/ HP	082135027368

###### B. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD N 2 Cikendung	SMP N 1 Moga	SMA N 1 Moga
Program	-	-	IPS
Tahun masuk-lulus	2000-2006	2006-2009	2010-2013

###### C. Pemakalah dalam Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat
1			
2.			
3			

###### D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data 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 usulan PKM-K.

Semarang, 8 Oktober 2015  
Pengusul,



**Andi Suroso**  
**NIM 1301413095**

**Pelaksana Satu**

**A. Identitas Diri**

1.	Nama Lengkap	Elik Nopitasari
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Bimbingan dan Konseling
4.	NIM	1301413004
5.	Tempat, tanggal lahir	Sragen, 12 Januari 1995
6.	Email	elik.nopitasari@gmail.com
7.	No. telp/ HP	082242964615

**B. Riwayat pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD N 1 Kedawung	SMP N 1 Mondokan	SMA N 1 Sragen
Program	-	-	IPA
Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

**C. Pemakalah dalam Seminar**

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat
1			
2.			
3			

**D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)**

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

Semua data 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 usulan PKM-K.

Semarang, 8 Oktober 2015

Pengusul,



**Elik Nopitasari**

**NIM 1301413004**

## 2. Pelaksana Dua

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Aqidha Nurul Mutmainnah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Bimbingan dan Konseling
4.	NIM	1301413009
5.	Tempat, tanggal lahir	Batang, 10 Mei 1995
6.	Email	mocilaqinumo@gmail.com
7.	No. telp/ HP	089669093664

### B. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD N 2 Sambong	MTs N Karanganyar	SMA N 1 Batang
Program	-	-	IPS
Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

### C. Pemakalah dalam Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat
1			
2.			
3			

**D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)**

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

Semua data 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 usulan PKM-K.

Semarang, 8 Oktober 2015

Pengusul,



**Aqidha Nurul Mutmainnah**

**NIM 1301413009**

Dosen Pembimbing

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Sinta Saraswati, M.Pd, Kons
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Bimbingan dan Konseling
4	NIM/NIDN	0005066010
5	Tempat dan Tanggal Lahir	05 Juni 1960
6	<i>E-mail</i>	<a href="mailto:Sinta.fip@gmail.com">Sinta.fip@gmail.com</a>
7	Nomer Telepon/HP	08156663141

**B. Riwayat Pendidikan**

	S-1	S-2	Profesi
Nama Perguruan Tinggi	IKIP Semarang	Universitas Negeri Semarang	Universitas Negeri Semarang
Bidang Ilmu	Bimbingan dan Konseling	Bimbingan dan Konseling	Bimbingan dan Konseling
Tahun Lulus	1985	2005	2009

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)**

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Strategi Multi Entry-Multi Exit System Dalam Pendidikan Kesetaraan	Kiat Mengelola Pendidikan Kesetaraan	09 Desember 2006
2	Implementasi Kebijakan dan Telaah Substansi Sertifikasi Konselor Sekolah	Strategi Persiapan Jurusan Dalam Rangka Sertifikasi Konselor	02 Juni 2007
3	Peningkatan Kompetensi Dosen Wali Dalam Menciptakan Kemandirian Mahasiswa	Manajemen Layanan BK Di Perguruan Tinggi: Program, Strategi dan Teknik	09 November 2009
4	Seminar Internasional Konseling Malindo 3	Pengaruh Bimbingan Skripsi Berbasis Self Management Terhadap Kinerja Mahasiswa BK dalam Menyelesaikan Skripsi	29 Mei 2013
5	Seminar Internasional Konseling	Pemantapan guru BK atau Konselor dalam Memberikan Pelayanan Pada Kurikulum 2013	16 November 2013

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 Hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang, 8 Oktober 2015

Dosen Pembimbing,



**(Dra. Sinta Sarawati, M.Pd, Kons)**

**NIDN 0005066010**

## Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Total
Gas LPG	4	20.000	80.000
Kompor	2	50.000	100.000
Kain Saring	8	3.000	24.000
Panci Kukus	2	25.000	50.000
Kuali	2	15.000	30.000
Cetakan	100	150	15.000
Papan Penjemuran	10	1.500	15.000
Subtotal			314.000

### 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Total
Singkong	25 kg	5.000	125.000
Bawang Putih	5 kg	20.000	100.000
Garam	5 kg	2.000	10.000
Biji Ketumbar	1 kg	22.000	22.000
Cabai Merah	2 kg	11.000	22.000
Gula Jawa	2 kg	12.000	24.000
Minyak Goreng	10 kg	10.000	100.000
Kantong Kemasan	100	1.000	100.000
Label	100	1.000	100.000
Subtotal			603.000

### 3. Perjalanan

Beli singkong	2 kali	40.000	80.000
Beli bumbu	1 kali	50.000	50.000
Pembuatan Rengginang	1 kali	100.000	100.000
Subtotal			230.000

### 4. Lain-lain

MMT	1	75.000	75.000
Penyusunan	1	100.000	100.000

Laporan			
Pembantu Pembuat Rengginang	2	500.000	1.000.000
Pulsa	3	50.000	150.000
Subtotal			1.325.000

Anggaran Kegiatan	Biaya
Peralatan Penunjang	314.000
Bahan Habis Pakai	603.000
Perjalanan	230.000
Lain-lain	1.325.000
<b>Total</b>	<b>2.472.000</b>
Total biaya 3x tahap produksi	<b>3 x 2.472.000</b>
	<b>7.791.000</b>

### Lampiran 3

#### Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu (minggu)	Uraian Tugas
1	Andi Suroso/1301413095	Bimbingan dan Konseling	Pendidikan	6 jam/ minggu	Ketua
2	Elik Nopitasari/1301413004	Bimbingan dan Konseling	Pendidikan	6 jam/ minggu	Bendahara
3	Aqidha Nurul M/1301413009	Bimbingan dan Konseling	Pendidikan	6 jam/ minggu	Sekretaris dan Pemasaran



UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
Gedung H, Kampus Sekaran-Gunungpati, Semarang 50229  
Telepon: (024) 8508081, Fax. (024) 8508082;  
Email: unnes@unnes.ac.id Website: http://www.unnes.ac.id

### SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andi Suroso  
NIM : 1301413095  
Program Studi : Bimbingan dan Konseling  
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan program kreativitas dengan judul:  
**“SIRENGGULE(Singkong Rengginang Gurih dan Lezat) SEBAGAI USAHA MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA CIKENDUNG KECAMATAN PULOSARI KABUPATEN PEMALANG”** tahun anggaran 2015 ini, bersifat orignil 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 pelaksanaan program yang sudah diterima ke kas Negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 8 Oktober 2015

Mengetahui,  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,



( Drs. Bambang Rudi Raharjo, M.Si. )  
NIP. 196012171986011001

Yang Menyatakan  
Ketua PKM-K



Andi Suroso  
1301413095