



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM :**

**SARANA PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI
“COOTEJU PRIMADES” (COOKIES TEMPE KEJU PRIMADONA
DESA)**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Diusulkan Oleh :

Retno Selviyani	7311415019/2015
Khusnul Hotimah	7311415024/2015
Fifi Fatikha	7311415098/2015
Reni Salimah	7101414107/2014
Titin Aliyah	7211414111/2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

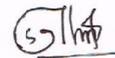
2015

HALAMAN PENGESAHAN

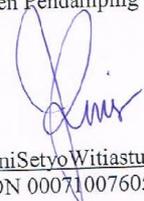
1. Judul Kegiatan : SARANA PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI “COOTEJU PRIMADES (COOKIES TEMPE KEJU PRIMADONA DESA)”
2. Bidang Kegiatan :PKM-M
3. Ketua Pelaksana :
 - a. Nama Lengkap :Retno Selviyani
 - b. NIM :7311415019
 - c. Jurusan :Manajemen
 - d. Universitas :Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah :Desa Blubuk Kecamatan Dukuhwaru Kabupaten Tegal
 - f. No IIP :087730122748
 - g. Alamat Email :retnoselviyani23@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan :4 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :Rini Setyo Witiastuti S.E, M.M
 - b. NIDN :00071007605
 - c. Alamat Rumah :JL. KS Tubun IV No 2 A RT 01/01, Ungaran Timur
 - d. No IIP :08562683258
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti :Rp 12.000.000
 - b. Sumber Lain :-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 6 Oktober 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Retno Selviyani)
NIM 7311415019
Dosen Pendamping



(Rini Setyo Witiastuti S.E., M.M.)
NIDN 00071007605

Menyetujui,
Ketua Jurusan Manajemen



(Rini Setyo Witiastuti S.E., M.M.)
NIP 197610072006042002
Pembantu Rektor bid. kemahasiswaan



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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PROGRAM.....	3
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	3
E. MANFAAT PROGRAM.....	4
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN	5
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	6
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	10
A. ANGGARAN BIAYA.....	10
B. JADWAL KEGIATAN.....	10
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN- LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing.....	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	18
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pendiri/Pelaksana.....	22
Lampiran 5. Surat Pernyataan Kesiediaan dari Mitra	23
Lampiran 6. Denah lokasi mitra kerja	24

RINGKASAN

Di desa Blubuk, kecamatan Dukuhwaru, kabupaten Tegal mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, buruh tani dan pedagang. Para petani di desa Blubuk hanya bisa menunggu hasil tanam saat musim panen tiba, penghasilan yang diterima tidaklah menentu dan terkadang penghasilan tersebut hanya bisa untuk membayar hutang. Dengan penghasilan seperti itu tentu tidaklah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Apalagi ditambah keadaan ekonomi Indonesia yang kurang stabil seperti sekarang, harga kebutuhan pokok semakin meningkat setiap tahun. Keadaan ekonomi yang sulit seperti ini memaksa para ibu rumah tangga juga ikut bekerja, tetapi tidak semua ibu rumah tangga mempunyai keterampilan akibatnya para IRT ini memilih bekerja disawah sebagai buruh tani, padahal pekerjaan itu seharusnya dilakukan oleh para suami.

Padahal jika para IRT mampu melihat peluang yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal, maka akan mampu bangkit dari keterpurukan. Peluang tersebut seperti berdirinya tempat pembuatan tempe yang cukup bonafit di dekat pemukiman. Melalui pertimbangan masalah ini, kita pun berniat membantu para IRT memberdayakannya melalui "COOTEJU PRIMADES". Dengan memanfaatkan sisa hasil penjualan tempe pabrik yang ada disekitar pemukiman untuk membuat cookies tempe keju sehingga selain mengurangi harga produksi juga dapat membantu produsen tempe menghabiskan tempennya daripada terbuang sia-sia. Selain rasa dari cookies yang enak, juga mempunyai manfaat dari tempe. Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopusoryzae*. Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh. Hal ini dikarenakan kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia (Kasmidjo, 1990).

Metode yang akan digunakan dalam program ini dimulai dari persiapan, pelaksanaan dan kemudian akan dilaksanakan evaluasi. Tahap persiapan meliputi survey lapangan untuk mengetahui kondisi target, wawancara untuk mencari informasi yang lebih akurat, persiapan alat kemudian dilakukanlah kerjasama dengan warga karena jika tanpa adanya kerjasama dengan warga maka akan sia-sia saja semuanya. Metode pelaksanaan dimulai dari sosialisasi, pengadaan bahanbaku dan bahan penunjang, penyuluhan dan melaksanakan pelatihan pembuatan cookies tempe. Setelah semua terlaksana, kami akan melakukan evaluasi untuk mengetahui sejauhmana kemajuan warga setelah adanya pelatihan ini serta melakukan perbaikan jika terdapat hal yang dirasa kurang optimal.

Keyword :Ibu rumah tangga, pengembangan, cookies tempe

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Di desa Blubuk, kecamatan Dukuhwaru, kabupaten Tegal mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, buruh tani dan pedagang. Para petani di desa Blubuk hanya bisa menunggu hasil tanam saat musim panen tiba, penghasilan yang diterima tidaklah menentu dan terkadang penghasilan tersebut hanya bisa untuk membayar hutang. Dengan penghasilan seperti itu tentu tidaklah cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Apalagi ditambah keadaan ekonomi Indonesia yang kurang stabil seperti sekarang, harga kebutuhan pokok semakin meningkat setiap tahun.

Keadaan ekonomi yang sulit seperti ini memaksa para ibu rumah tangga juga ikut bekerja, tetapi tidak semua ibu rumah tangga mempunyai keterampilan akibatnya para IRT ini memilih bekerja disawah sebagai buruh tani, padahal pekerjaan itu seharusnya dilakukan oleh para suami. Pekerjaan tersebut terpaksa dilakukan karena sudah tidak ada jalan keluar lain. Padahal jika mampu melihat peluang yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal, maka akan mampu bangkit dari keterpurukan. Peluang tersebut seperti berdirinya tempat pembuatan tempe yang cukup bonafit di dekat pemukiman para IRT. Produksi tempe yang besar tentu juga membutuhkan karyawan yang banyak pula sehingga IRT bisa bekerja ditempat tersebut dan setiap hari pembuat tempe tidak selalu menjual habis tempennya, bagi IRT yang ingin bekerja dirumah bisa memanfaatkan tempe sisa hasil penjualan untuk diolah menjadi makanan yang lebih menarik yaitu cookies tempe.

Cookies sudah merakyat, di Kota Slawi sendiri permintaan terhadap cookies cukup besar, tapi masih jarang yang membuatnya. Ini merupakan peluang yang sangat besar bagi IRT. Kita bisa memanfaatkan tempe sisa tersebut untuk membuat produk inovasi cookies tempe. Selain rasa dari cookies yang enak, juga mempunyai manfaat dari tempe. Seperti yang kita ketahui, tempe mempunyai segudang manfaat.

Kandungan Gizi	Kedelai	Tempe
Protein	46,2	46,5
Lemak	19,1	19,7
Karbohidrat	28,2	30,2
Kalsium (mg)	254	347
Besi (mg)	11	9
Fosfor (mg)	781	724
Vitamin B1 (UI)	0,48	0,28
Vitamin B12 (UI)	0,2	3,9
Serat (g)	3,7	7,2
Abu (g)	6,1	3,6

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Proses fermentasi yang terjadi pada tempe berfungsi untuk mengubah senyawa makromolekul kompleks yang terdapat pada kedelai (seperti protein, lemak, dan karbohidrat) menjadi senyawa yang lebih sederhana seperti peptida, asam amino, asam lemak dan monosakarida (Sutomo, 2008).

Banyak yang beranggapan bahwa untuk membuat cookies tempe pasti harus mempunyai banyak modal. Padahal tidak selamanya makanan yang mewah dibuat dengan banyak uang, kita dapat meminimalkan biaya produksi karena cookies tempe ini dibuat dari tempe sisa penjualan sehingga dapat mengurangi biaya produksi dan akan menambah keuntungan bagi IRT. Pelatihan pembuatan cookies tempe memiliki banyak manfaat bagi masyarakat sekitar yaitu memberikan pengetahuan bagaimana mengolah tempe agar lebih menarik dan bernilai jual tinggi di masyarakat, selain itu juga diharapkan akan tumbuh jiwa berwirausaha sehingga bisa menambah penghasilan guna mencukupi kebutuhan sehari-hari bahkan bisa menabung untuk masa depan sehingga masyarakat desa Blubuk ini pun sejahtera hidupnya.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, tim PKM-M merumuskan kegiatan ini yang mendasar yaitu:

- a. Bagaimana caranya untuk memberikan penghasilan tambahan bagi warga di desa Blubuk, kecamatan Dukuhwaru, kabupaten Tegal?
- b. Bagaimana menumbuhkan jiwa berwirausaha dan kreatifitas pada ibu rumah tangga di Desa Blubuk, Dukuhwaru dengan dibekali pelatihan pembuatan cookies tempe?
- c. Bagaimana mendirikan/membuka usaha baru yaitu pembuatan cookies tempe yang merupakan salah satu wujud membantu program pemerintah dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi rakyat kecil?

C. TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa (PKMM) ini adalah sebagai berikut:

- a. cara untuk memberikan penghasilan tambahan bagi warga di desa Blubuk, kecamatan Dukuhwaru, kabupaten Tegal
- b. menumbuhkan jiwa berwirausaha dan kreatifitas pada ibu rumah tangga di Desa Blubuk, Dukuhwaru dengan dibekali pelatihan pembuatan cookies tempe
- c. mendirikan/membuka usaha baru yaitu pembuatan cookies tempe yang merupakan salah satu wujud membantu program pemerintah dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi rakyat kecil

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dari Pelatihan ini luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut :

- a. Dengan selesainya pelatihan pembuatan cookies tempe ini peserta akan mendapatkan skill kewirausahaan
- b. Ibu rumah tangga akan mendapatkan penghasilan tambahan karena telah mengikuti pelatihan ini
- c. Membuka lapangan kerja baru sehingga dapat mengurangi pengangguran.
- d. Dari program ini diharapkan memberikan pengembangan ketrampilan bagi mahasiswa untuk melaksanakan penelitian dan pengabdian masyarakat dalam kaitan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

E. MANFAAT PROGRAM

Kegunaan program dari pelatihan pembuatan es tebu terhadap pemuda atau remaja pengangguran dalam kegiatan PKMM ini adalah:

- a.** Dari sisi ekonomi dapat menambah pendapatan masyarakat khususnya ibu rumah tangga yang masih bergantung pada penghasilan suami setelah mereka dapat membuka usaha mandiri atau bekerja.
- b.** Dari sisi sosial dapat membuka lapangan pekerjaan baru, sehingga secara tidak langsung ikut membantu program pemerintah
- c.** Dari sisi Psikologis dapat membantu meningkatkan motivasi para ibu rumah tangga lainnya untuk bangkit dari keterpurukan .
- d.** Dari program ini diharapkan memberikan pengembangan keterampilan bagi mahasiswa untuk melaksanakan penelitian dan pengabdian masyarakat dalam kaitan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

BLUBUK adalah sebuah [desa](#) yang terletak di kecamatan [Dukuhwaru](#), [Kabupaten Tegal](#), [Jawa Tengah](#), [Indonesia](#). Desa ini adalah desa yang mungkin namanya paling unik untuk dibicarakan karena namanya juga desa blubuk, desa ini terletak antara desa selapura dengan desa dukuhwaru. sebagai tambahan pendiri desa ini dinamai mbah blubuk atau mbah jaya sampurna, lokasi makam berada di sebelah timur desa tersebut. Menurut catatan sejarah yang ada di balai desa blubuk, desa ini awalnya merupakan pedukuhan dari desa selapura, dimana di desa selapura memiliki bekas candi. Masyarakat desa Blubuk bermata pencaharian petani, buruh tani, dan pedagang. Desa Blubuk merupakan desa yang padat penduduk, setiap kepala rumah tangga bahkan ada yang anaknya 11. Kebanyakan anak putus sekolah dikarenakan penghasilan mereka yang sangat minim. Selain itu banyak masyarakat yang tidak mempunyai keterampilan khusus padahal keterampilan dan pendidikan sangat dibutuhkan pada zaman modern ini.

Ada sebuah pabrik tempe yang cukup bonafit di desa ini. Sebenarnya IRT bisa saja bekerja di pabrik tempe tersebut, namun dikarenakan keterampilan yang terbatas, para IRT lebih memilih bekerja di sawah sebagai buruh tani. Padahal bekerja di sawah itu seharusnya dilakukan oleh laki-laki, cuaca yang begitu dan upah yang sedikit terkadang juga membuat IRT berfikir untuk memperoleh pekerjaan yang lebih baik. Oleh karena itu, kita bermaksud melakukan pemberdayaan IRT agar bisa bekerja di rumah sehingga tidak kepanasan di sawah dengan memanfaatkan sisa hasil penjualan tempe dari pabrik tempe yang ada di sekitar tempat tinggal. Jadi kita akan mengadakan sosialisasi di desa Blubuk, dan melakukan pelatihan kepada IRT yang belum mempunyai keterampilan dengan peserta sebanyak 45 orang. Sebelum melakukan pelatihan kita akan mensurvei para IRT yang benar-benar membutuhkan sarana pemberdayaan ini agar lebih tepat sasaran sehingga pelatihan yang kita jalankan bermanfaat bagi pengembangan keterampilan IRT dan memberikan solusi dari masalah yang dihadapi. Sasaran penjualan cookies tempe ini yaitu masyarakat menengah dan menengah atas dengan memanfaatkan teknologi yang canggih dan mitra yang mampu memasarkan dengan skala penjualan yang tinggi. Dengan adanya usaha seperti itu diharapkan ada perkembangan pesat dari penjualan cookies tempe sehingga usaha yang dijalankan para IRT dapat berjalan lancar.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

1. Tahapan Pertama (Persiapan)

a. Survei lapangan

Survei lapangan dilakukan dengan melihat langsung keadaan sosial masyarakat, kondisi lingkungan, keadaan ekonomi masyarakat di Desa Blubuk. Selain itu untuk memperoleh informasi mengenai jumlah masyarakat, perilaku masyarakat, serta jumlah tempe yang terdapat di Desa Blubuk.

b. Wawancara

Wawancara dipergunakan untuk menambah informasi yang didapatkan dari survey lapangan, sehingga diketahui bagaimana cara warga desa Blubuk mengolah tempe, memproduksi tempe dan memanfaatkan tempe sehingga mempunyai nilai jual yang lebih tinggi.

c. Persiapan Alat

Persiapan alat dilakukan dengan melakukan pembelian semua peralatan yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan cookies tempe.

d. Kerjasama

Kerjasama dilakukan antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan Perangkat Desa Blubuk, agar pelaksanaan program yang dilakukan mendapat persetujuan oleh semua pihak. Disamping itu, dari kerjasama ini diharapkan dapat membantu kelancaran kegiatan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

2. Tahap Kedua (Pelaksanaan)

a. Sosialisasi

Sosialisasi program segera dilaksanakan segera setelah ada izin dari Perangkat Desa Blubuk, Kecamatan Dukuhwaru, Kabupaten Tegal. Pada tahap ini juga dilaksanakan temu akrab dan sosialisasi dengan masyarakat Desa Blubuk yang akan diajak untuk mengikuti program pelatihan ini.

b. Pengadaan Bahan Dasar dan Bahan Penunjang

Bahan baku yang dipersiapkan berupa tempe yang diperoleh dari sisa penjualan sebuah pabrik tempe. Perolehan bahan baku dapat dilakukan dengan membeli atau meminta tempe pada masyarakat sekitar. Bahan penunjang dipersiapkan dengan cara pembelian barang-barang yang diperlukan. Daftar bahan baku dan bahan penunjang antara lain:

1. Tempe
2. Telur
3. Tepung terigu
4. Gula pasir
5. Cokelat
6. Mixer
7. Loyang
8. Pengetim
9. Oven listrik

c. Penyuluhan

Penyuluhan pada masyarakat yang akan diberi wacana tentang pembuatan cookies dan selanjutnya akan dilatih untuk pembuatan brownies tempe. Sebelum memasuki tahap pelatihan (training) diadakan syukuran bersama agar antara masyarakat dengan Tim Pengabdian Masyarakat menjadi lebih akrab. Kemudian pemberian materi mengenai pemasaran produk sehingga hasilnya dapat menambah pendapatan masyarakat Desa Blubuk.

d. Praktik Pelatihan Pembuatan cookies tempe

Dalam tahap praktik peserta dibagi menjadi beberapa kelompok (jumlah menyesuaikan tergantung dari banyaknya peserta), masing-masing kelompok diberi bahan-bahan dengan takaran sebagai berikut:

1. tempe.
2. Telor
3. Gula pasir
4. Coklat
5. tepung terigu
6. keju
7. mentega
8. pengemulsi adonan
9. choco chips

Cara Pembuatan:

- i. Iris tempe ,kemudian rebus kira-kira 10 menit untuk menghaluskan tekstur dan menghilangkan bau khas tempe dan menyatu dengan bahan lainnya,kemudian haluskan dengan ulegan.
- ii. Panaskan oven 165°C , Lelehka mentega di microwave atau panci lalu biarkan sampai dingin. Setelah itu tamabahkan brown sugar dan gula ptuih lalu mixer dengan kecepatan tinggi ± 1 menit. Tambahkan vanilla, telur, kuning telur, dan tempe yang sudah dihaluskan lalu mixer kembali dengan lembut.
- iii. Saring tepung terigu dan baking soda, tambahkan garam agar memberikan rasa asin yang enak, kontras dengan rasa manis yang dihasilkan choco chips. Kemudian tambahkan bahan kering tersebut ke adonan dan aduk sampai rata dengan mixer. Masukkan choco chips, mixer lagi.
- iv. Lapsi Loyang menggunakan tepung terigu dan mentega atau dengan melapisinya dengan kertas anti lengket kemudian bentuk adonan. Agar tidak terlalu mengembang, masukkan adonan terlebih dahulu ke freezer ± 15 menit.
- v. Masukkan ke oven sekitar 13-15 menit atau sampai pinggiran berubah warna menjadi emas kecoklatan. Setelah matang, dinginkan cookies terlebih daulu kemudian setelah dingin masukkan cookies kedalam kemasan yang sudah disediakan lalu beri label dan tutup dengan rapat.

e. Pemasaran

Pemasaran dilakukan untuk terwujudnya peluang wirausaha bagi masyarakat Desa Blubuk. Pemasaran yang dilakukan melalui sistem konsinyasi (titipan) di warung-warung terdekat,swalayan-swalayan serta melalui online.cookies tempe merupakan produk inovasi sehingga belum masyarakat tahu,maka dari itu kami melakukan promosi. Kami melakukan promosi melalui internet seperti membuat blog sendiri ataupun situs jual online lainnya karena pengguna internet lebih banyak sehingga diharapkan akan dapat menarik konsumen.Selain itu, kita juga menarik minat konsumen melalui kemasan yang kami buat serta memberikan sentuhan-sentuhan desain unik pada kemasan.

3. Tahap Akhir (Evaluasi)

a. Evaluasi Kegiatan

Pengevaluasian kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat minat masyarakat Desa Blubuk untuk mengolah tempe menjadi cookies tempe, mengevaluasi pendapat-pendapat dari masyarakat, menganalisisnya dan memperbaiki atau menyempurnakan hasil program.

b. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan direncanakan akan dilakukan setelah kegiatan berakhir untuk melaporkan rangkaian dan hasil pelaksanaan kegiatan secara institusi kepada penyedia dana program ini.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A . Anggaran biaya

Berikut disajikan perencanaan anggaran dalam pelaksanaan program.

NO.	JENIS PENGELUARAN	BIAYA (Rp)	
1 .	Bahan habis pakai	Rp	800.000
2 .	Peralatan penunjang	Rp	4.600.000
3 .	Perjalanan	Rp	4.550.000
4 .	Lain-lain	Rp	2.135000
Total		Rp	12.085.000

B . Jadwal kegiatan

NO.	JENIS KEGIATAN	Bulan				
		1	2	3	4	5
A	Tahap pertama(persiapan)					
1 .	Survey Lapangan	X				
2 .	Wawancara	X				
3 .	Persiapan Alat	X				
4 .	Kerjasama	X				
B	Tahap Kedua					
1 .	Sosialisasi	X				
2 .	Pengadaan Bahan Baku dan Penunjang		X	X		
3 .	Penyuluhan		X	X	X	
4 .	Praktek Pelatihan Pembuatan Brownies Tempe		X	X	X	X
C	Tahap Terakhir(Evaluasi)					
1 .	Evaluasi Kegiatan		X	X	X	X
2 .	Penyusunan Laporan					X

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. Survei Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia tahun 1993 sampai dengan tahun 2013. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. Survei Sosial Ekonomi Nasional, Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia tahun 2007 sampai dengan tahun 2013. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. Kementerian Pertanian. Neraca Bahan Makanan Indonesia Tahun 1993 sampai dengan Tahun 2013. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Skripsi-Studi Pembuatan Tepung Formula tempe. pdf
- Merajut asa Trans7.youtube.com
- Panduan Program kretivitas Mahasiswa Tahun 2015
- Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi TempeProduk UMKM di Kabupaten Sidoarjo, Mujianto. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jl. Dukuh Kupang XXV/54 Surabaya 60225, www.uwks.ac.idmujianto@uwks.ac.id

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

1. Ketua Pelaksana

A. Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Retno Selviyani
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Manajemen,S1
3.	NIM	7311415019
4.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 7 April 1997
5.	E-mail	Retnoselviyani23@gmail.com
6.	Nomor telepon/Hp	085713070749

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Blubuk 06	SMP Negeri 2 Dukuhwaru	SMK Negeri 1 Slawi
Jurusan	-	-	Pemasaran
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Pengusul,



Retno Selviyani

2. Anggota 1

A. Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Khusnul Hotimah
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Manajemen
3.	NIM	7311415024
4.	Tempat dan Tanggal Lahir	Banjarnegara, 15 Maret 1998
5.	E-mail	Khusnuhotimah98@gmail.com
6.	Nomor telepon/Hp	085747984875

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA/SMK
Nama Institusi	SDN 1 Sawangan	SMPN 1 Wanadadi	SMKN 1 Bawang
Jurusan	-	-	Pemasaran
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Paralel 7	SMPN 1 Wanadadi	2012
2	Paralel 2	SMKN 1 Bawang	2015

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Anggota 1,



Khusnul Hotimah

3 . Anggota 2

A .Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Fifi Fatikha
1 .	Jenis Kelamin	Perempuan
2 .	Program Studi	Manajemen
3 .	NIM	7311415098
4 .	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 25 Oktober 1996
5 .	E-mail	Fifi.fatikha21@gmail.com
6 .	Nomor telepon/Hp	085870320160

B .Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N TUWEL 03	SMP N 1 BOJONG	SMK N 1 SLAWI
Jurusan	-	-	PEMASARAN
Tahun Masuk-Lulus	2002-2009	2009-2012	2012-2015

C .Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D .Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Anggota 2,



Fifi Fatikha

4. Anggota 3

A. Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Reni Salimah
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Pendidikan Administrasi Perkantoran
3.	NIM	7101414107
4.	Tempat dan Tanggal Lahir	Banjarnegara, 11 Desember 1996
5.	E-mail	renisalim11@gmail.com
6.	Nomor telepon/Hp	085640874843

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 MANDIRAJA	SMP N 1 MANDIRAJA	SMK N 1 BAWANG
Jurusan	-	-	ADMINISTRASI PERKANTORAN
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Anggota 3,



Reni Salimah

5 . Anggota 4

A .Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Titin Aliyah
1 .	Jenis Kelamin	Perempuan
2 .	Program Studi	Akuntansi
3 .	NIM	7211414111
4 .	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 11 Oktober 1995
5 .	E-mail	Aliyahtitin7744@gmail.com
6 .	Nomor telepon/Hp	085786705218

B .Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Kalisoka 03	SMP Negeri 1 Dukuhwaru	SMK Negeri 1 Slawi
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C .Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D .Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Anggota 4 ,



Titin Aliyah

6. Dosen Pembimbing

A. Identitas diri

NO	Nama Lengkap	Rini Setyo Witiastuti S.E.M.M
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Manajemen
3.	NIDN	0007107605
4.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 07 Oktober 1976
5.	E-mail	Witiastuti@gmail.com
6.	Nomor telepon/Hp	08562683258

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Institusi	Universitas Diponegoro	Universitas Diponegoro	-
Jurusan	S1 Manajemen	Magister Manajemen	-
Tahun Masuk-Lulus	Tahun lulus 2001	Tahun lulus 2007	-

C. Pemakalah Seminar

No	Nama Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

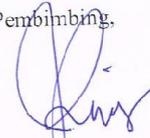
No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 hibah PKM-M.

Semarang, 6 Oktober 2015

Dosen Pembimbing,



(Rini Setyo Witiastuti, S.E.M.M)

NIDN. 0007107605

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1 . Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan	Total
Oven	Untuk mengukus tempe dan brownies	1 unit	Rp 800.000	Rp 800.000
Loyang	Untuk mencetak adonan	20 buah	Rp 15.000	Rp 300.000
Mixer	Untuk mengaduk adonan brownies	2 buah	Rp 300.000	Rp 600.000
Ulegan	Untuk menghaluskan tempe	5 buah	Rp 50.000	Rp 250.000
Pengetim	Untuk mengetim coklat dan margarin	3 buah	Rp 50.000	Rp 150.000
Kompur gas		2 paket	Rp 500.000	Rp1.000.000
Sewa layos dan soundsystem				Rp 1.500.000
Sub total				Rp 4.600.000

2 Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Tempe	Sebagai Bahan Inovaasi	20 buah	Rp 5.000	Rp 100.000
Telur	Sebagai Bahan perekat & pengembang	50 butir	Rp 2.000	Rp 100.000

Gula pasir	Bahan campuran	10 kg	Rp 13.000	Rp 130.000
Mentega	Bahan campuran	5 kg	Rp 20.000	Rp 100.000
Tepung terigu	Bahan campuran	20 kg	Rp 10.000	Rp 200.000
Keju	Bahan campuran	1 kg	Rp 60.000	Rp 60.000
Brown sugar	Bahan campuran	10 kg	Rp 10.000	Rp 100.000
Baking powder	Bahan campuran	5 bungkus	Rp 2.000	Rp 10.000
Sub total				Rp 800.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Transportasi	Survey, Wawancara Perizinan, kerjasama	3x3 orang	Rp 100.000	Rp 900.000
Transportasi	Sosialisasi dan pelatihan pembuatan	5x5 orang	Rp 100.000	Rp2.500.000
Transportasi	Pembelian peralatan dan bahan habis pakai, penyuluha			Rp 500.000
Transportasi	Bimbingan dan evaluasi			Rp 450.000
Monev	Evaluasi			Rp 200.000
Sub total				Rp 4.550.000

4 .Lain-lain

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Administrasi	Proposal, Bolpoint	5 buah	Rp 15.000	Rp 75.000
		5 buah	Rp 2.000	Rp 10.000
Konsumsi	Survey,wawancara, Perizinan,pengadaan bahan baku dan peralatan,penyuluhan kerjasama,sosialisasi, pelatihan			RP 800.000
Laporan	1 .Kemajuan	2 buah	Rp 25.000	Rp 50.000
	2. Akhir	2 buah	Rp 25.000	Rp 50.000
Dokumentasi				Rp 500.000
Plakat dan gantungan kunci	Kenang-kenangan untuk kepala desa dan peserta pelatihan pembuatan brownies tempe			Rp 400.000
Fee narasumbe	Memberikan pelatihan dan transportasi			Rp 250.000
Sub total				Rp2.135.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Retno Selviyani/731141 5019	Manajeme n	Ekonomi	5 jam/minggu	Ketua pelaksana
2	Wahyu Rizki Lestari/ 8111415148	Ilmu Hukum	Hukum	5 jam/minggu	Survei, Kerjasama, Sosialisasi, pelatihan pembuatan brownies tempe, Penyuluhan, Evaluasi Kegiatan
3	Fifi fatikha/73114150 98	Manajeme n	Ekonomi	5 jam/minggu	Survei, Wawancara, Kerjasama, Sosialisasi, pelatihan pembuatan brownies tempe, Penyuluhan, Evaluasi Kegiatan
4	Reni Salimah/7101414 107	Pendidikan Administra si Perkantora n	Ekonomi	5 jam/minggu	Survei, Wawancara, Kerjasama, Sosialisasi, pelatihan pembuatan brownies tempe, Penyuluhan, Evaluasi Kegiatan
5	Titin Aliyah/72114141 11	Akuntansi	Ekonomi	5 jam/minggu	Survei, Wawancara, Kerjasama, Sosialisasi, pelatihan pembuatan brownies tempe.

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pendiri/Pelaksana



**KEMENRISTEK DIKTI REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)**

Gedung H: Kampus Sekaran, Gunung pati, Semarang 50229,
JawaTengah

Telp: (024)7499757, Fax. (024)7466784. Email: unnes@unnes.ac.id,

Website: www.unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Retno Selviyani

NIM : 7311415019

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-M saya dengan judul SARANA PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI “COOTEJU PRIMADES (COOKIES TEMPE KEJU PRIMADONA DESA)” 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 sebenar-benarnya.

Mengetahui,
Pembantu Rektor/Ketua Bid. Kemahasiswaan,



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

Semarang, 6 Oktober 2015

Yang menyatakan,



(Retno Selviyani)
NIM 7311415019

Lampiran 5. Surat Pernyataan Kesediaan dari Mitra

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA USAHA
DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Nuraeni
 Pimpinan Mitra Usaha : Kepala Desa
 Bidang Usaha : -
 Alamat : Desa Blubuk Kec. Dukuhwaru Kab. Tegal

Dengan ini menyatakan Bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat

Nama Ketua Tim Pengusul : Retno Selviyani
 Nomor Induk Mahasiswa : 7311415019
 Program Studi : Manajemen
 Nama Dosen Pembimbing : Rini Setyo Witiastuti S.E., M.M.
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

guna menerapkan dan/atau mengembangkan IPTEKS pada tempat usaha kami melalui program "SARANA PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI "COOTEJU PRIMADES (COOKIES TEMPE KEJU PRIMADONA DESA)".

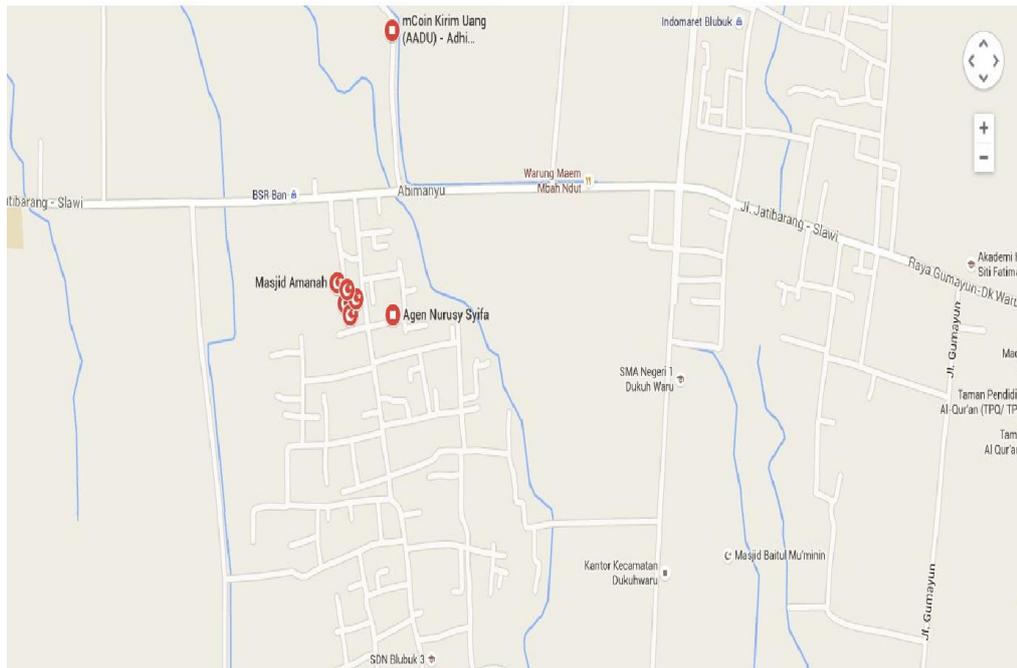
Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 6 Oktober 2015



Lampiran 7. Denah Detail Lokasi Mitra Kerja.



Sumber :

<https://www.google.co.id/maps/search/desa+blubuk+dukuhwaru/@-6.9732621,109.0928603,16z?hl=en>