



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**“CRANSA” CAMILAN BERBAHAN NASI SISA
SEBAGAI SARANA PENGOLAHAN NASI SISA MENJADI SNACK
RINGAN**

BIDANG KEGIATAN :

PKM-K (KEWIRAUSAHAAN)

Diusulkan Oleh :

Zunita Kurniawati	7101413411/ 2013
Isponi Umayah	4311413066 /2013
Adibatun Nisak	7101413304/ 2013
Istna Ida Mathutho'ah	8111415156/ 2015

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "CRANSA" Camilan Berbahan Nasi Sisa. Sebagai sarana pengolahan nasi sisa menjadi snack ringan.
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Zunita Kurniawati
 - b. NIM : 7101413411
 - c. Jurusan : Pendidikan Ekonomi Koperasi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Desa Undaan Kidul RT 7/RW 2 Undaan, Kudus 085641710698
 - f. Alamat email : zunita_kurniawati@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Nury Ariani Wulansari, S.E.,M.Sc.
 - b. NIDN : 0008018503
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Gang Dhipo Kalisegoro Gunungpati Semarang 087731447678
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp8.630.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan

Semarang, 6-Oktober- 2015

Menyetujui,
 a.n Ketua Jurusan Pendidikan Ekonomi
 Sekretaris Jurusan Pendidikan Ekonomi



Ahmad Nurkhin
Ahmad Nurkhin, S.Pd., M. Si
 NIP. 198201302009121005

Ketua Pelaksana Kegiatan

Zunita Kurniawati

Zunita Kurniawati
 NIM.7101413411

Pembantu Rektor Bidang
 Administrasi



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

Dosen Pendamping

Nury Ariani Wulansari

Nury Ariani Wulansari, S.E.,M.Sc.
 NIDN. 0008018503

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 LatarBelakang	1
1.2 RumusanMasalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	2
1.5 Kegunaan Program.....	2
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	4
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	6
4.1 AnggaranBiaya.....	6
4.2 JadwalKegiatan	6
LAMPIRAN-LAMPIRAN	7
Lampiran 1. BiodataKetudukanAnggota.....	7
Lampiran 2. JustifikasiAnggaran	15
Lampiran 3. SusunanOrganisasi Tim Kegiatan dan PembagianTugas	16
Lampiran 4. Surat PernyataanKetuaPeneliti/Pelaksana	17
Lampiran5. GambaranTeknologi yang akan Diterapkembangkan	18

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Selain sebagai negara maritim, Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris yang menghasilkan berbagai jenis produk pertanian antara lain ialah beras. Oleh karena itu, beras yang kemudian setelah dimasak akan menjadi nasi dijadikan sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari sering dijumpai banyaknya nasi sisa yang dibuang sia – sia oleh masyarakat disekitar lingkungan sekitar tempat tinggal mereka. Padahal, jika dapat mengolahnya, maka dapat dihasilkan sesuatu yang bermanfaat dari nasi sisa tersebut. Sayang rasanya jika kita harus membuang makanan yang belum habis saat makan malam, apalagi jika makanan tersebut masih bisa dihangatkan dan dikonsumsi pada keesokan harinya. Tindakan tersebut bukan hanya bagian dari sifat berhemat, melainkan, ternyata, memiliki manfaat kesehatan. Reaksi zat-zat kimia yang terjadi saat makanan itu disimpan semalaman ternyata punya banyak manfaat positif. Misalnya, nasi sisa kemarin yang kandungan kalornya 60 persen lebih sedikit dibandingkan dengan nasi yang baru matang. Namun, jika kita ingin mengonsumsi nasi kemarin, kita tetap perlu memasaknya dengan benar.

Salah satu cara menanak nasi yang dianjurkan adalah menambahkan sedikit minyak kelapa setelah air mendidih sebelum beras dimasukkan dalam panci. Setelah matang dan dingin, masukkan nasi ke dalam kulkas selama 12 jam. Jika nasi yang baru matang langsung dimakan, pati akan diubah menjadi gula atau glukosa oleh tubuh. Glukosa ini jika tidak langsung dibakar akan disimpan sebagai lemak. Sementara itu, jika nasi didiamkan semalaman, pati akan diubah menjadi pati resistan yang tidak bisa dicerna tubuh. Ini berarti kalori tidak akan bertambah. Penambahan minyak kelapa juga akan membuat nasi kemarin tidak terlalu lengket dan memproduksi lebih banyak pati resistan dalam nasi. Walau begitu, memanaskan kembali nasi ternyata tidak terlalu direkomendasikan.

Diberbagai daerah mungkin sudah dikenal makanan cemilan dari nasi yang dikeringkan kemudian digoreng, yaitu sering disebut intip. Intip tidak

terbuat dari nasi sisa melainkan dari nasi yang sedikit gosong kemudian dikeringkan dengan cara dijemur. Sedangkan rasanya sendiri biasanya asin karena hanya diberi bumbu garam, sehingga untuk menghindari timbulnya rasa bosan dan juga dapat memanfaatkan nasi sisa agar tidak terbuang sia – sia maka cemilan nasi sisa dengan berbagai rasa dapat dijadikan sebagai alternatif solusinya.

1.2 Perumusan Masalah

Untuk menghindari kerancuan dan mempermudah dalam melaksanakan program ini maka dapat dirumuskan masalah – masalah yang akan dibahas yaitu :

- 1) bagaimanakah cara mendapatkan nasi sisa yang akan dibuat cemilan berbagai rasa ?
- 2) bagaimanakah cara membuat cemilan berbagai rasa dari nasi sisa ?
- 3) apa saja rasa yang dapat dibuat pada cemilan?
- 4) bagaimana cara memasarkan produk cemilan dengan berbagai rasa dari nasi sisa ?

1.3 Tujuan Program

Dari masalah – masalah yang telah dirumuskan, maka dapat diketahui tujuan dari program ini, yaitu :

1. mendapatkan nasi sisa yang tidak bermanfaat dari berbagai sumber untuk diolah menjadi produk yang bermanfaat yaitu cemilan dengan berbagai rasa.
2. membuat cemilan dengan berbagai rasa berbahan baku dari nasi sisa.
3. menghasilkan rasa yang beraneka ragam pada cemilan nasi sisa.
4. memasarkan produk cemilan dengan berbagai rasa berbahan baku nasi sisa sehingga dapat menghasilkan pemasukan yang berupa uang.

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Dengan ditemukannya sebuah metode untuk mengolah nasi sisa sehingga dapat bermanfaat, maka luaran yang diharapkan dari program ini adalah suatu produk berupa cemilan dengan berbagai rasa yang mengandung nilai gizi. Cemilan ini terbuat dari nasi sisa yang awalnya

sebagai barang sisa yang nilai gizinya rendah yang kemudian diharapkan dapat dipasarkan dalam suatu bentuk jasa komersial.

1.5 Kegunaan Program

Diharapkan dengan ditemukannya metode pengolahan nasi sisa untuk sesuatu yang bermanfaat seperti halnya cemilan dengan berbagai rasa ini maka dapat memenuhi permintaan pasar akan berbagai makanan khususnya cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, proses produksinya juga akan menyerap banyak tenaga kerja sehingga mampu mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia yang semakin meningkat dari waktu ke waktu dan juga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Rencana Usaha

Secara umum, sebagian besar kondisi masyarakat Indonesia masih berada dibawah garis kemiskinan tetapi masih banyak dijumpai nasi sisa yang masih layak dikonsumsi terbuang sia -sia, oleh karena itu sangat diperlukan suatu metode atau cara untuk memanfaatkan nasi sisa tersebut sehingga tidak terbuang sia -sia. Salah satu cara yang dapat ditempuh dalam memanfaatkan nasi sisa tersebut adalah dengan membuat suatu produk cemilan berbahan baku nasi sisa sehingga selanjutnya dapat memanfaatkan nasi sisa yang sebenarnya sudah tidak bermanfaat juga dapat menciptakan satu peluang usaha baru bagi masyarakat.

Masyarakat Indonesia umumnya masih banyak yang menjadi pengangguran walaupun sebenarnya mereka mempunyai kemampuan dalam berkarya, oleh karena itu dengan ditemukannya suatu cara dalam memanfaatkan nasi sisa sebagai produk cemilan maka akan memakan tenaga kerja produktif yang awalnya masih menjadi pengangguran. Dengan melihat kehidupan masyarakat Indonesia yang kebanyakan menyukai

makanan ringan daripada makanan dengan porsi banyak maka peluang pasar untuk produk cemilan dari nasi sisa ini masih terbuka lebar apalagi masyarakat pasti merasa bosan dengan produk cemilan yang biasa-biasa saja. Dengan bahan baku nasi sisa yang harganya relatif lebih murah, diharapkan akan dapat menghasilkan pemasukan yang relatif besar pula dibandingkan dengan modal yang dikeluarkan dalam proses produksinya.

Adapun langkah – langkah dalam mengolah nasi sisa menjadi cemilan berbagai rasa yaitu.

1. Menjemur nasi sisa selama satu hari penuh agar nasi sisa menjadi kering.
2. Setelah kering, nasi sisa tersebut digoreng selama 10 menit.
3. Setelah digoreng, nasi sisa tersebut ditiriskan sampai kering.
4. Untuk memberi rasa dan menambah kandungan gizi pada cemilan nasi sisa ini, nasi sisa yang telah ditiriskan sampai kering kemudian di celupkan pada bumbu rasa yang berupa keju cair, coklat cair, sambal dan gula cair.
5. Nasi sisa yang telah diberi rasa kemudian ditiriskan kembali sampai kering.
6. Setelah kering, cemilan nasi sisa yang telah diberi rasa dan mengandung nilai gizi ini dapat dibungkus dan kemudian dipasarkan. Rasa Sambal
Rasa Manis
Rasa Keju
Rasa Asin

BAB III METODE PELAKSANAAN PROGRAM

1) Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah banyaknya nasi sisa yang terbuang sia-sia tanpa adanya usaha untuk memanfaatkannya menjadi sesuatu yang berguna dan dapat menghasilkan profit.

2) Menentukan Tujuan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah memanfaatkan sesuatu yang sering kali tidak mempunyai arti dimasyarakat dan terbuang sia – sia yaitu nasi sisa yang kemudian diharapkan akan menjadi sesuatu yang bermanfaat yaitu produk makanan

cemilan dengan bahan baku nasi sisa dengan rasa yang beraneka ragam dengan harapan dapat menghasilkan profit sehingga dapat membantu dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia pada umumnya dan bagi pelaku usaha pada khususnya.

3) Analisis Kebutuhan

Dalam kegiatan ini banyak sekali faktor yang berpengaruh baik itu mendukung maupun dapat menghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Faktor-faktor yang dapat dikategorikan sebagai faktor penghambat adalah faktor -faktor yang memunculkan masalah atau hambatan antara lain tentang kesadaran masyarakat dalam mengelola nasi sisa yang sudah tidak dikonsumsi yaitu biasanya langsung dibuang ditempat sampah sedangkan faktor pendukungnya adalah ketersediaannya piranti-piranti pendukung antara lain alat-alat produksi maupun dari segi sumber daya manusianya.

4) Perancangan dan Pelaksanaan Pemasaran

Setelah produk cemilan dengan bahan baku nasi sisa telah berhasil diproduksi maka diperlukan metode untuk memasarkannya agar diperoleh hasil yang memuaskan bagi produsennya. Banyak sekali cara yang dapat ditempuh dalam rangka memasarkan produk diantaranya dengan mempromosikan produk melalui selebaran atau dengan menitipkan produk ditoko atau warung atau juga dapat membuka stan pada suatu even tertentu dengan tujuan memperkenalkan produk cemilan ini, Cara baru yang sekarang sedang marak digunakan adalah memasarkan produk dengan media internet yaitu melalui website.

5) Pengamatan Pemasaran

Setelah beberapa cara atau metode pemasaran dilakukan kemudian diperlukan aktifitas pengamatan terhadap metode tersebut dengan harapan dapat ditemukannya metode yang lebih tepat dalam proses pemasarannya dan juga agar dapat diketahui peluang – peluang baru

yang dapat di akses sehingga didapatkan hasil yang sangat memuaskan dari proses pemasaran ini.

6) Evaluasi Pemasaran

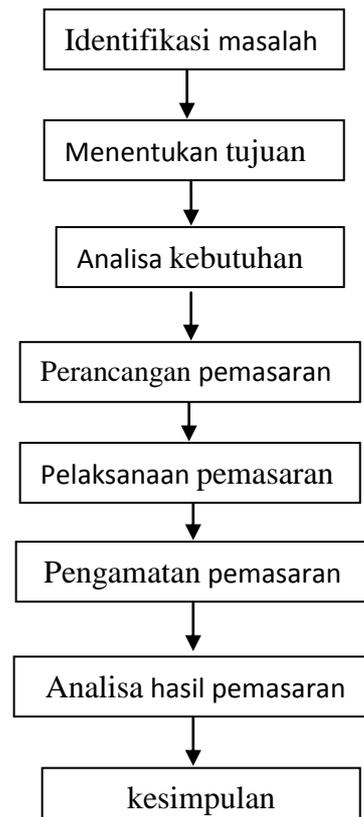
Evaluasi dapat dilakukan dengan tujuan untuk mencari kelebihan dan kelemahan metode pemasaran yang dipakai dan untuk mengetahui apakah produk cemilan ini pemasarannya mengalami kemajuan atau mengalami kemunduran dan hal ini dapat dilihat dari jumlah produk yang terjual dipasaran.

7) Kesimpulan

Setelah beberapa alur metode dilakukan maka tinggal diambil kesimpulan dari seluruh kegiatan pembuatan cemilan dari nasi sisa ini yaitu apakah produk cemilan nasi sisa yang dibuat mendapat tanggapan baik dari masyarakat dan juga dari pasar. Kemudian apakah produksi masih bisa dilanjutkan atau tidak dengan melihat evaluasi yang telah dilakukan sebelumnya.

Ketujuh metode di atas akan dilaksanakan secara seri atau berurutan sesuai dengan gambar bagan yang ada di bawah ini.

Diagram alur kegiatan



BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	6.800.000
2	Peralatan Habis Pakai	1.030.000
3	Perjalanan	400.000
4	Lain-lain	400.000
	Jumlah	8.630.000

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1	Survey lapangan pemasaran	√			
2	Persiapan Alat dan Bahan		√		
3	Membuat cemilan nyus dan memasarkan			√	
4	Evaluasi Kegiatan (mulai dari proses awal kegiatan sampai akhir) dan laporan				√

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Zunita Kurniawati
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Koperasi
4	NIM	7101413411
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 4 Juni 1995
6	<i>E-mail</i>	Zunita_kurniawati@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085641710698

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Undaan Kidul	SMPN 1 Undaan	SMK N 1 Kudus
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

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 atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang, 6- Oktober- 2015
Pengusul



Zunita Kurniawati

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Isoni Umayah
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Kimia
4	NIM	4311413066
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 16 Mei 1995
6	E-mail	isponiumayah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085743401580

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI YASI	MTs N Jeketro	MA NU Banat
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001 - 2007	2007 - 2010	2010 - 2013

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 atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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-Kewirausahaan

Semarang, 6-Oktober 2015

Pengusul


Isoni Umayah

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Adibatun Nisak
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi
4	NIM	7101413304
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 27 Juli 1995
6	E-mail	nisakadibatun@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08968836076

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Kadilangu	SMPN 2 Cepiring	SMK Al Musyaffa' Kendal
Jurusan	-	-	Tata busana
Tahun Masuk-Lulus	2001 - 2007	2007- 2010	2010 - 2013

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 atau institusi lainnya)

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

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-Kewirausahaan.

Semarang, 6-Oktober 2015

Pengusul



Adibatun Nisak

Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Nury Ariani Wulansari, S.E., M.Sc.	L/P
2.	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli	
3.	Jabatan Struktural	-	
4.	NIP	198501082009122004	
5.	NIDN	0008018503	
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 08 Januari 1985	
7.	Alamat Rumah	Gang Dhipo RT 02 RW 04, Kalisegoro, Gunungpati, Semarang	
8.	Nomor Telepon/Faks/ HP	087731447678	
9.	Alamat Kantor	Gedung C6 Kampus Unnes Sekaran Gunungpati Semarang. 50229.	
10.	Nomor Telepon/Faks	(024) 8508015/ (024) 8508015	
11.	Alamat e-mail	nuryarianiwulansari@gmail.com	
12.	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1= 4 orang; S-2= - orang; S-3= - orang	
13.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Pengantar Manajemen 2. MSDM 3. Perilaku Organisasi	

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama PT	Univ. Sebelas Maret (UNS)	Univ. Gajah Mada (UGM)	-
Bidang Ilmu	Manajemen	Manajemen	-
Tahun Masuk-Lulus	2002-2006	2007-2009	-
Judul Skripsi/ Thesis/Disertasi	Keadilan Distributif sebagai Pemediasi Pengaruh Keadilan Prosedural dan Keadilan Interaksional pada Kepuasan Kerja	Pengaruh Keadilan Prosedural, Interaksional dan Distributif pada Kinerja dengan Hubungan Pertukaran Sosial sebagai Pemediasi	-
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Mugi Harsono, SE., M. Si	Dra. Reni Rosari., MBA	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1.	2012	Genre Label Produk Makanan Berbahasa Inggris untuk	DIPA-Unnes	6

		Mendorong Produk UKM Go Internasional		
2.	2014	Sistem Integrasi <i>E-government</i> untuk Penyelarasan Dunia Pendidikan dan Dunia Kerja di Kota Semarang	Dikti	50
3.	2014	Strategi Perencanaan SDM untuk Peningkatan Daya Saing UMKM Batik Semarang	DIPA UNNES	10
4.	2014	Mereduksi Efek <i>Technostress</i> dengan Peran Dukungan Organisasi (Studi Pada Karyawan Pemakai IT PTN dan PTS) di Kota Semarang	DIPA UNNES	5,8
5.	2014	Model Peningkatan Keunggulan Bersaing Industri Kecil Menengah melalui Analisis Struktur Industri (Studi Kasus pada UMKM di Kabupaten Semarang)	DIPA UNNES	10

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1.	2011	Perencanaan Keuangan Keluarga	DIPA-Unnes	4,5
2.	2012	Pengawasan Ujian Nasional SMAMA, SMALB dan SMK Tahun 2012		1,5
3.	2012	Peningkatan Tertib Administrasi Melalui Pelatihan Pengelolaan Kearsipan Pada Organisasi Tingkat RW di RW 6 Desa Ngesrep Kec. Banyumanik Kota Semarang	DIPA UNNES	5
4.	2012	Pelatihan Perencanaan Keuangan Keluarga bagi Anggota Koperasi Al Amanah (Kelurahan Pakintelan Gunungpati Semarang)	DIPA UNNES	5
5.	2013	Pendampingan Pembuatan Label Kemasan Bilingual bagi UKM Klaster Pariwisata Borobudur Magelang untuk Melestarikan Produk Makanan Lokal dan Go International	DIPA UNNES	6
6.	2013	Peningkatan Jaringan Pemasaran Berbasis <i>E-marketing</i> pada Kelompok Industri Jamu Instan dan Minuman Kesehatan di Ungaran Kabupaten Semarang	DIPA UNNES	6

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
7.	2013	Pendampingan Stimulasi Minat Wirausaha Berbasis Sumberdaya Lokal Bagi Anggota Koperasi Al Amanah (Kelurahan Pakintelan - Patemon, Gunungpati, Semarang)	DIPA UNNES	5
8.	2014	<i>E-WOM Strategy: Electronic Word of Mouth</i> sebagai Inovasi Strategi Pemasaran Batik Tulis Alam Gunungpati	DIPA UNNES	4
9.	2014	<i>Civil Society Community</i> : Upaya Menciptakan Kohesi Sosial Dalam Rangka Membentuk Produk Unggulan di Kecamatan Gunungpati Semarang	DIPA UNNES	6

E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume
-			

F. Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan / Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan	Judul Artikel Ilmiah	Waktu & Tempat
1.	Seminar & Call for Paper Forum Manajemen Indonesia (FMI)	Pengaruh Keadilan Prosedural, Interaksional, dan Distributif Pada Kinerja Dengan Hubungan Pertukaran Sosial Sebagai Pemeditasi, Studi Pada Guru Swasta di Kota Yogyakarta)	Surabaya, 02-03 November 2010
2.	Seminar Nasional dan <i>Call for Paper</i> Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Stikubank	<i>Servant Leadership</i> , Pemberdayaan dan Mekanisme Psikologis Kepuasan Kerja	Semarang, 29-30 Oktober 2014
3.	Seminar Nasional Manajemen III dan <i>Call for Paper</i> “ <i>Social Responsibility Management</i> (SRM) untuk Meningkatkan Daya Saing Jelang AEC 2015”	Studi Kasus : Disain <i>Strategic Information System Planning</i> bagi <i>E-triple Helix</i>	Bangkalan, 5 November 2014

G. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul	Tahun	Jumlah	Penerbit
-----	-------	-------	--------	----------

	Buku		Halaman	
	-			

H. Pengalaman Perolehan HKI Dalam 5 – 10 Tahun Terakhir

No.	Judul/ Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ ID
	-			

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
	-			

G. Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Dosen berkinerja terbaik	UNNES	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 risikonya. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Penelitian Dosen Pemula. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, Juli 2015
Peneliti,



Nury Ariani Wulansari, SE.,
M. Sc
NIDN. 0008018503

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Keterangan	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Harga satuan	Jumlah
Tempat Nasi	Kegiatan training entrepreneur	5 buah	Rp. 80.000	Rp. 400.000
Tempat Penjemuran Nasi	Kegiatan training entrepreneur	10 buah	Rp. 30.000	Rp. 300.000
Tempat Nasi Kering	Kegiatan training entrepreneur	5 buah	Rp. 100.000	Rp. 500.000
Penggorengan	Kegiatan training entrepreneur	2 buah	Rp. 50.000	Rp 100.000
Gas LPG	Kegiatan training entrepreneur	2 buah	Rp 150.000	Rp 300.000
Kompor	Kegiatan training entrepreneur	1 buah	Rp 200.000	Rp 200.000

Mesin Penghalus Bumbu	Kegiatan training entrepreneur	1 unit	Rp. 100.000	Rp 5.000.000
Total				Rp 6.800.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Cabai		10 kg	Rp. 8.000	Rp. 80.000
Coklat		5 kg	Rp. 20.000	Rp 100.000
Garam		10 kg	Rp. 5.000	Rp. 50.000
Keju		5 kg	Rp. 20.000	Rp. 100.000
Gula Pasir		10 kg	Rp. 10.000	Rp. 100.000
Biaya Nasi Sisa		10 kg	Rp. 5.000	Rp. 50.000
Kantong Plastik		10 pak	Rp. 5.0000	Rp 50.000
Label		100 lembar	Rp. 2000	Rp. 200.000
Susu		10 kg	Rp 20.000	Rp 200.000
Minyak Goreng		10 kg	Rp. 10.000	Rp. 100.000
Total				Rp 1.030.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan(Rp)	Jumlah(Rp)
Banaran-gunung pati	Pembelian bahan	1x4 orang	50.000	200.000
Banaran-johar	Pembelian alat	1x 4 orang	50.000	200.000
Total				400.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah(Rp)
Pembuatan proposal	training entrepreneur	1 paket	200.000	200.000
Laporan kegiatan	entrepreneur	1 paket	200.000	200.000
				400.000

Lampiran 3.Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Studi	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Zunita Kurniawati	Pendidikan Ekonomi Koperasi	Ekonomi	16 jam	Koordinator
2	Istna Ida Matut Tho'ah	Ilmu Hukum		16 jam	Pemasaran
3	Isponi Umayah	Kimia	Kimia	16 jam	Perlengkapan dan Bahan
4	Adiatun Nisak	Pendidikan Ekonomi Koperasi	Ekonomi	16 jam	Pembuat

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zunita Kurniawati
 NIM : 7101413411
 Program Studi : Pendidikan Ekonomi Koperasi
 Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa proposal (**Isi sesuai dengan bidang PKM**) saya dengan judul: **“CRANSA” Camilan Berbahan Nasi Sisa. Sebagai sarana pengolahan nasi sisa menjadi snack ringan.**

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 sayabersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikanseluruh 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. 196012171986011001

Yang menyatakan,


 Zunita Kurniawati
 NIM 7101413411

Lampiran 5. Gambaran Teknologi yang akan Diterapkembangkan

