PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

"CHERRYBELLE" CHEESE STICK RINGAN BEKATUL SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN MURAH DAN SEHAT SUMBER ANTIOKSIDAN

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN (PKM-K)

Disusun Oleh :

1. **Umi Wahidah Hayati (4001413019/2013)**
2. **Ismul Aro (4001413008/2013)**
3. **Siti Mujayanah (6411413019/2013)**
4. **Alif Tiara Fiska (4001415002/2015)**

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

KOTA SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : **"CHERRYBELLE" CHEESE STICK RINGAN BEKATUL SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN MURAH DAN SEHAT SUMBER ANTIOKSIDAN**
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Umi Wahidah Hayati
   b. NIM : 4001413019
   c. Jurusan : IPA Terpadu
   d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
4. Alamat Rumah dan No. Telp/ HP : Desa Trengguli RT 03 RW 10 Kecamatan Wonosalam Kabupaten Demak/085640852855
5. Alamat e-mail : umiwahidahhay@gmail.com
6. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3
7. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Indah Urwatin Wusqo,M.Pd
   b. NIDN : 0016038601
   c. Alamat Rumah dan No. Telp/ HP : Jl. Candi Panataran Utara no 17 RT 13 RW 05, Kalipuncur, Ngaliyan Semarang/085643577698
8. Biaya Kegiatan Total
   a. DIKTI : Rp. 12,160,000,-
   b. Sumber Lain : -
9. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 5 Oktober 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan IPA Terpadu

Prof. Dr. Sudarmin, M.Si

NIP 196601231992031003

Ketua Pelaksana Kegiatan

Umi Wahidah Hayati

NIM 4001413019

Wakil Rektor Bidang

Kemahasiswaan

Dr. Hartono Budi Raharjo, M.Si.

NIP. 196012171986011001

Dosen Pendamping

Indah Urwatin Wusqo, M.Pd

NIDN 0016038601

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN ii
DAFTAR ISI iii
RINGKASAN iv
BAB 1 PENDAHULUAN 1
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA 4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN 6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN 9
Daftar Pustaka 10
LAMPIRAN- LAMPIRAN 11
Lampiran 1. Biodata Ketua Pelaksana, Anggota dan Dosen Pembimbing 11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan 18
Lampiran 3 Surat Pernyataan Ketua Kegiatan 20
Lampiran 4.Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas 21

RINGKASAN

Pemanfaatan limbah kulit padi (bekatul) menjadi sebuah makanan yaitu cheese stick yang masih asing bagi masyarakat baik di pedesaan maupun perkotaan merupakan sebuah program yang bertujuan untuk memperkenalkan dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pengolahan limbah kulit padi (bekatul) sebagai makanan rigan. Bagi masyarakat yang tinggal di pedesaan telah mengenal bekatul meskipun yang mereka tahu pemanfaatannya terbatas sebagai pakan ternak. Adapun cara pembuatan tepung bekatul dimana bekatul diperoleh dari penggilingan padi, setelah itu bekatul diayak dengan ukuran 60 mesh dan dilakukan pengovenan pada suhu 900C ± 1 jam untuk menghambat kinerja enzim lipase yang terkandung dalam bekatul. Selanjutnya disangrai ± 5 menit diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering tetapi tidak boleh gosong supaya produk bisa awet lalu didinginkan pada suhu ruang (27^0C). Berbagai hasil penelitian telah menunjukkan bahwa bekatul mempunyai nilai gizi tinggi yang baik bagi kesehatan. Dengan adanya hasil penelitian tersebut dapat mendorong kita untuk memanfaatkan dan mengembangkannya sebagai makanan yang sehat untuk dikonsumsi. Upaya peningkatan konsumsi makanan tersebut tidak hanya menitikberatkan pada makanan pokok dan lauk pauk saja tetapi juga terhadap makanan ringan. Salah satu contoh makanan ringan tersebut ialah stick.

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bekatul adalah salah satu produk samping dari pengolahan padi. Pengolahan hasil-hasil pertanian menghasilan produk yang dikehendaki dan hasil samping berupa limbah. Proses penggilingan padi menghasilkan produk samping bekatul. Saat ini pemanfaatan bekatul sebagian besar untuk pakan ternak dan hewan lainnya. Bekatul dapat dikembalikan ke sawah sebagai pupuk, tetapi tidak dianjurkan karena kandungan NPKnya rendah.

Selain itu Departemen Pertanian (2002) juga menyebutkan bahwa ketersediaan bekatul di Indonesia cukup banyak dan mencapai 4.5-5 juta ton setiap tahunnya, selain itu bekatul merupakan makanan sehat alami mengandung antioksidan, multivitamin dan serat tinggi untuk penangkal penyakit degeneratif juga kaya akan pati, protein, lemak, vitamin dan mineral (Damayanthi, Tjing & Arbianto, 2007).

Bekatul memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama vitamin B. Selain itu kandungan serat makanan khususnya serat larut, minyak dan kandungan komponen bioaktif yaitu oryzanol dilaporkan sebagai komponen yang dapat menyehatkan tubuh manusia. Khasiat bekatul bagi kesehatan telah banyak dilaporkan. Bekatul dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan low density lipoprotein cholesterol (LDL cholesterol) darah, serta dapat meningkatkan kadar high density lipoprotein cholesterol (HDL cholesterol) darah (Berger A et al., 2004).

Ketersediaan bekatul sebagai sumber antioksidan cukup tinggi. Pada tahun 2006, Indonesia merupakan negara terbesar ketiga yang memproduksi padi sebesar 8,8 % padi di dunia setelah Cina dan India. Penggilingan padi dengan kadar air 14% akan menghasilkan rendemen beras 57-60%, sekam 18-20%, dan dedak 8-10%. Bila produksi beras tahun 2009 mencapai 878,764 juta ton maka bekatul yang dihasilkan sekitar 87,87 juta ton, suatu jumlah yang sangat berlimpah tetapi pemanfaatannya belum optimal sehingga perlu usaha-usaha untuk memanfaatkannya. Bekatul kaya akan vitamin E mencakup 300 mg/kg (Zhaoli, 2004). Antioksidan bekatul terutama vitamin E dan oryzanol, serta lemak tidak jenuhnya mampu sebagai penurun kolesterol, dan kandungan *rice bran sacharida* mampu mencegah terjadinya penyakit kanker (Godber J, Xu Z, Hegsted M, Walker T,2002).

Potensi komponen bioaktif pada bekatul mendorong dikembangkannya penggunaan bekatul sebagai pangan fungsional. Serat makanan (dietary fiber) sampai saat ini adalah komponen yang paling banyak digunakan dalam pangan fungsional. Serat dedak beras atau dedak gandum adalah contoh serat makanan

yang banyak ditambahkan ke dalam pangan fungsional. Sehingga bekatul padi merupakan bahan baku pangan fungsional yang sangat menjanjikan.

Seiring dengan perkembangan disegala bidang, terutama bidang boga mengalami peningkatan antara lain meningkatnya produksi makanan yang sangat bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Hal ini mencerminkan bahwa masyarakat menginginkan variasi makanan yang bergizi tinggi, antara lain melalui konsumsi makanan dalam hal jenis, kualitas maupun kuantitasnya. Upaya peningkatan konsumsi makanan tersebut tidak hanya menitikberatkan pada makanan pokok dan lauk pauk saja tetapi juga terhadap makanan ringan. Salah satu contoh makanan ringan tersebut ialah stick.

Stick merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang penyelesaiannya dengan cara digoreng. Banyak produk stick yang sudah beredar dipasaran dengan konsumen yang berasal dari berbagai jenis umur, disamping itu banyak juga konsumen yang tertarik dengan produk stick karena kerenyahannya dan pilihan rasanya. Selama ini sebagian besar produk yang beredar di pasaran yaitu stick keju (cheese stick), stick yang didalamnya ditambahkan keju dan ada juga stick dengan rasa tertentu karena didalamnya ditambahkan bumbu tertentu (Salim, 2011: 7-8).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara membuat cheese stick dari limbah kulit padi (bekatul)?
2. Bagaimana strategi yang tepat untuk memasarkan produk cheese stick bekatul ini ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari PKM Kewirausahaan ini adalah menghasilkan studi kelayakan usaha *Cherrybelle* sebagai makanan ringan yang murah dan layak dikonsumsi untuk masyarakat. Tujuan ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1) Mengetahui cara membuat cheese stick bekatul yang sehat dan murah
2) Mengetahui strategi yang tepat untuk memasarkan produk *Cherrybelle*

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) yang berjudul “CHERRYBELLE” Cheese stick Ringan Bekatul sebagai Alternatif Makanan Sehat dan Murah sebagai Sumber Antioksidan adalah:

1. Terciptanya produk makanan ringan yang berbahan dasar bekatul
2. Menciptakan peluang usaha baru untuk masyarakat
3. Mendapatkan laba dari usaha cheese stick bekatul ini

1.5 Kegunaan

Kegunaan PKM-K ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
   Program diharapkan berguna baik bagi mahasiswa. Sedangkan bagi pengusul, program berguna untuk menularkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan dari bangku perkuliahan kepada masyarakat.
2. Bagi Masyarakat
   Program diharapkan berguna baik bagi masyarakat. Memberi wawasan dan kesempatan bagi masyarakat untuk berwirausaha sendiri walaupun dengan modal yang terbatas. Sebagai bentuk kontribusi nyata dalam usaha memandirikan dan memberdayakan manusia serta untuk menambah pengetahuan dan keterampilan sehingga mampu berwirausaha dengan hasil maksimal.

1.6 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari program ini adalah:

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk menciptkan suatu produk baru yang bermanfaat bagi masyarakat
2. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha
3. Memunculkan motivasi mahasiswa untuk selalu berkarya
4. Memperkenalkan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan bekatul yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan ringan berupa cheese stick bekatul yang baik untuk kesehatan.

BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Umum Lingkungan

Bekatul memiliki peluang usaha yang cukup tinggi, untuk di kota Demak tempat penghasil bekatul yang cukup tinggi adalah di daerah Gajah. Dikarenakan daerah ini merupakan dataran rendah dan tanahnya cukup subur, jadi cocok untuk ditanami padi. Untuk memanfaatkan hasil pertanian yang melimpah di daerah ini, maka kami berinisiatif untuk membuat suatu produk olahan dari limbah padi yaitu berupa makanan ringan dengan bahan dasar bekatul. Alasan memilih bekatul dikarenakan bekatul mudah untuk ditemukan, harganya relatif murah, serta memiliki antioksidan yang tinggi yang baik untuk kesehatan kulit. Dengan adanya gagasan pembuatan produk ini semoga dapat dijadikan suatu peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

2.2 Potensi Sumber Daya

Cheese stick bekatul mempunyai prospek yang menjamin, karena di Indonesia belum pernah ada yang mengembangkan *home industry* makanan ringan cheese stick yang terbuat dari bahan dasar bekatul. Oleh karena itu, peluang pasarnya masih cukup tinggi.

2.3 Analisis Ekonomi

Berdasarkan modal awal pembuatan sebesar Rp 12,160,000,00 maka produk ini akan dijual dengan harga Rp 5,000,00/ons yang diharapkan dapat laku dipasaran. Karena harganya yang masih terjangkau untuk masyarakat serta Cheese stick bekatul ini merupakan makanan yang sehat dan enak untuk dimakan dan dikonsumsi bagi tubuh.

2.4 Kelayakan Usaha

Untuk menunjang proses pemasaran, ada empat (4) metode yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini, sehingga dapat lebih dikenal masyarakat dan dipilih oleh masyarakat. Metode itu antara lain :

1. Promosi

   Untuk meningkatkan penjualan produk *Cherrybelle* ini maka diperlukan promosi untuk menarik perhatian masyarakat. Bentuk promosi itu antara lain melalui facebook, twitter, pamflet, penyebaran brosur atau seminar.
2. Produk

   Produk *Cherrybelle* mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi yaitu vitamin B, yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan low density lipoprotein cholesterol (LDL cholesterol) darah. Selain itu kandungan serat makanan khususnya serat larut, minyak dan kandungan komponen bioaktif yaitu oryzanol dilaporkan sebagai komponen yang dapat menyehatkan tubuh manusia. (Berger A et al., 2004).

3. Harga
   Cherrybelle ini dijual dengan harga terjangkau yaitu Rp 5,000,00/ons namun kandungan gizinya sangat tinggi dan mampu bersaing dengan makanan merk terkenal lainnya.
4. Tempat
   Tempat penjualan yang strategis dapat mendapatkan keuntungan yang besar dari penjualan produk tersebut. Cheese stick bisa dititipkan di warung-warung makanan, dijual secara online dalam wilayah yang sempit, atau dijual dengan cara berkeliling ke setiap rumah.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalan rencana PKM-K ini terdiri atas beberapa tahapan. Tahapan dalam kegiatan ini yaitu sebagai berikut:

3.1 Pemilihan Bahan Baku

Pemilihan bahan baku meliputi pemilihan bekatul yang berkualitas baik. Bekatul dapat langsung dibeli ke penggilingan padi atau membeli di pedagang pasar dengan tetap memperhatikan kualitas kacang hijau yang akan digunakan.

Dalam program ini alat dan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:
Alat yang digunakan adalah:

1) Mixer
2) Kompor
3) Pengaduk
4) Baskom
5) Alat cetak (penggiling pasta)
6) Wajan
7) Blender
8) Masker
9) Kacamata
10) Timbangan dapur
11) Pisau
12) Baskom kecil

Bahan yang digunakan adalah:

1) Tepung Bekatul
2) Tepung sagu
3) Maizena
4) Keju parmesan (parut)
5) Mentega
6) Telur (kocok lepas)
7) Baking powder
8) Air es
9) Garam dapur
10) Minyak goreng

3.2 Tahapan Pekerjaan

1) Pembuatan tepung bekatul

   Bekatul diperoleh dari penggilingan padi dan diusahakan bekatul yang masih baru atau segar. Setelah itu bekatul diayak dengan ukuran 60 mesh

dan dilakukan pengovenan pada suhu 900C ± 1 jam untuk menghambat kinerja enzim lipase yang terkandung dalam bekatul. Selanjutnya disangrai ± 5 menit diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering tetapi tidak boleh gosong supaya produk bisa awet lalu didinginkan pada suhu ruang (27^0C).

2) Pembuatan cheese stick bekatul

Tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan cheese stick bekatul adalah sebagai berikut:

a. Tuang semua bahan kering ke dalam satu wadah adonan, masukkan keju parut, aduk hingga tercampur rata.
b. Tambahkan telur dan air secukupnya. Aduk rata dan uleni menggunakan tangan dengan disiram air perlahan-lahan sampai adonan menggumpal.
c. Masukkan mentega ke dalam adonan, uleni kembali sampai kalis.
d. Haluskan adonan dengan menggunakan gilingan pasta. Ambil sedikit adonan, giling kembali dengan menggunakan mata gilingan yang rata sampai menjadi lembaran tipis. Selanjutnya gunakan mata gilingan untuk pemotong mie, masukkan lembaran adonan tipis kedalamnya, kemudian giling
e. Potong sesuaikan ukuran panjang mie dengan selera anda. Kemudian taruh dalam loyang yang sudah diberi taburan tepung.
f. Terakhir, panaskan minyak lalu goreng cheese stick dalam genangan minyak panas hingga kekuningan dan matang. Angkat, tiriskan dan sajikan. Gunakan kertas roti atau tissue untuk menyerap minyak pada cheese stick yang telah digoreng. Setelah kering, masukkan cheese stick ke dalam toples kedap udara untuk dinikmati.

3.3 Pengemasan

Cheese stick dikemas dengan plastik kemasan yang diberi label “CHERRYBELLE” dimana diberi komposisi dan manfaat dari Cheese stick bekatul.

3.4 Penjualan

Strategi pemasaran/penjualan yang digunakan untuk memasarkan produk ini adalah dengan cara :

1. Promosi melalui dunia maya seperti website, facebook, twitter, dan sebagainya. Kemudian melalui brosur, pamflet, dan seminar.
2. Menjual produk di lokasi yang strategis, dan menitipkannya di toko-toko makanan.

3.5 Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan setelah proses penjualan selesai, evaluasi yang dilaksanakan dimulai dari proses perencanaan hingga penghitungan keuntungan atau kerugian yang diperoleh untuk meningkatkan penjualan berikutnya.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	Rp 5,681,000
2.	Bahan Habis Pakai	Rp 1,899,000
3.	Perjalanan	Rp 900,000
4.	Administrasi	Rp 3,680,000
	Jumlah	Rp 12,160,000

4.2 Jadwal Kegiatan

No.	**Uraian Kegiatan**	**Bulan**				
		1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	**Perencanaan**					
2	**Persiapan Alat dan Bahan**					
3	**Pelaksanaan Program**					
4	**Evaluasi Program**					

Daftar Pustaka

Berger, A. 2005. Similar Cholesterollowering Properties of Rice Bran Oil, With Varied Gamma-oryzanol, in Mildly Hipercholesterolemic Men. Eur J Nutr. 44(3):163-73

Damayanthi E, Tjing LT & Arbianto L. 2007. *Rice Bran*. Depok : Panebar Swadaya

Godber J, Xu Z, Hegsted M, Walker T: Rice and rice bran oil in functional foods development. *Louisiana Agriculture* 2002, 45(4):9-10

Salim, Emil. 2011. Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher

Zhaoli D. 2004.Fecal Steroid Excretion of Rats Fed Rice Bran Oil and Oryzanol. Jinan University : China.

LAMPIRAN- LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Biodata ketua pelaksana, anggota dan dosen pembimbing

A. Identitas Diri Ketua

Nama Lengkap	Umi Wahidah Hayati
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan IPA
NIM	4001413019
Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 6 April 1995
Email	Umiwahidahhay@gmail.com
Nomor Telepon/Hp	085640852855

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Trengguli 03	SMP N 2 Demak	SMA N 1 Demak
Jurusan	-	-	-
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 intansi 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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sangggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Pengabdian Kepada Masarakat.

Semarang, 5 Oktober 2015
Ketua Pelaksana

(Umi Wahidah Hayati)

A. Identitas Diri Anggota 1

Nama Lengkap	Ismul Aro
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan IPA
NIM	4001413008
Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 28 Februari 1995
Email	Ismularo282@gmail.com
Nomor Telepon/Hp	085786202373

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 1 Tanjungsari	SMP Negeri 1 Jakenan	SMA Negeri 1 Jakenan
Jurusan	-	-	-
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 intansi 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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sangggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat.

Semarang, 5 Oktober 2015

Anggota

(Ismul Aro)

A. Identitas Diri Anggota 2

Nama Lengkap	Siti Mujayanah
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Ilmu Kesehatan Masyarakat
NIM	6411413019
Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 27 Oktober 1994
Email	Siti_mujayanah44@yahoo.co.id
Nomor Telepon/Hp	085741144346

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 06 Larangan	SMP Negeri 1 Larangan	SMA Negeri 1 Brebes
Jurusan	-	-	-
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 intansi 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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sangggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat.

Semarang, 5 Oktober 2015

Anggota

(Siti Mujayanah)

A. Identitas Diri Anggota 3

Nama Lengkap	Alif Tiara Fiska
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan IPA
NIM	4001415002
Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 11 September 1996
Email	Aliftiara96@gmail.com
Nomor Telepon/Hp	085870221850

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 03 Brebes	SMP Itus Jalaksana Kuningan	SMA Negeri 1 Brebes
Jurusan	-	-	-
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, atau intansi 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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sangggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat.

Semarang, 5 Oktober 2015
Anggota

(Alif Tiara Fiska)

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

1.	Nama Lengkap	Indah Urwatin Wusqo, S.Pd.,M.Pd.
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	NIDN	0016038601
4.	NIP	198603162012122001
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 16 Maret 1986
6.	E-mail	urwatin@gmail.com
7.	Nomor HP	085643577698

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama perguruan Tinggi	UNNES	UNNES
Bidang Ilmu	Pendidikan Kimia	Pendidikan IPA
Tahun Masuk-Lulus	2004-2009	2009-2011
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Komparasi Hasil Belajar Kimia Antara Siswa Yang Menerima Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Student Teams Achievement Division* (STAD) dengan *Guided Discovery Inquiry* (GDI) Menggunakan Pendekatan *Student Centered Learning* Pokok Bahasan Laju Reaksi Kelas XI SMA Negeri 11 Semarang	Pengembangan Perangkat Pembelajaran IPA Terpadu Menggunakan *Inquiry Based on Laboratory Activities* melalui *Lesson Study*
Nama Pembimbing/Promotor	Dra. Saptorini, M.Pi Drs. Eko Budi Santoso, M.Si	Prof. Dr. Sri Mulyani ES,M.Pd Prof. Dr. Supartono, M.S

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation)*

No	Nama pertemuan ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Nasional lesson Study	PENGEMBANGAN PERANGKAT PEMBELAJARAN IPA TERPADU MENGGUNAKAN *INQUIRY BASED ON LABORATORY*	29 Oktober 2011 Gedung C7 lantai 3 FIS Unnes, Kampus Sekaran, Gunungpati-

		ACTIVITIES MELALUI *LESSON STUDY*	Semarang
2.	Seminar Nasional Pendidikan IPA IV	PENGEMBANGAN PERANGKAT PEMBELAJARAN IPA TERPADU TEMA "BAGAIMANA TERJADINYA HUJAN ES?" UNTUK MELATIH KETERAMPILAN PROSES SAINS SISWA	27 April 2013 Gedung C7 lantai 3 FIS Unnes, Kampus Sekaran, Gunungpati-Semarang
3.	Seminar Nasional IPA V	Penerapan Pembelajaran *Biochemistry Project Inquiry* sebagai Upaya Meningkatkan Pemahaman materi Biokimia dan Mengembangkan *Scientific Skill Mahasiswa Calon Guru IPA*	26 April 2013 Gedung C7 lantai 3 FIS Unnes, Kampus Sekaran, Gunungpati-Semarang
4	International conference on mathematics, science, and education	The Integration Of Conventional Biotechnology Material In Science Entrepreneurship (SEP) Course Through Project Based Learning (PjBL) Model To Emerge Student's Entrepreuneurship Skill	19-21 September 2014 Patra Jasa Semarang Convention Hotel
5	Seminar Nasional ALFA III	*Biochemistry Project Inquiry* (BPI) Sebagai Salah Satu Assessment Alternatif Praktikum Biokimia	6 Desember 2014 Gedung D4 lantai 3 Kampus Sekaran, Gunungpati-Semarang

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2013	Pendampingan Guru IPA SMP/MTS Dalam Mengimplementasikan Model-Model Pembelajaran Sesuai Kurikulum 2013	Dana DIPA FMIPA UNNES	Rp. 7000.000,00
2	2014	Sosialisasi Penggunaan Assessment Kurikulum 2013 dalam Pembelajaran IPA pada Guru SMP di Karimunjawa	Dana DIPA FMIPA UNNES	Rp. 6000.000,00

		pada Guru SMP di Karimunjawa	UNNES	

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 Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat.

Semarang, 5 Oktober 2015
Pembimbing

(Indah Urwatin Wusqo,M.Pd)
NIP 19860316201212200l

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Kompor Gas	Pengolahan	1	400,000	400,000
Timbangan	Pengolahan	1	130,000	130,000
Oven	Pengolahan	1	1,000,000	1,000,000
Blender	Pengolahan	1	350,000	350,000
Alat Cetak	Pengolahan	1	500,000	500,000
Alat Press Plastick	Pengolahan	1	300,000	300,000
Pompa Galon	Pengolahan	1	30,000	30,000
Baskom Kaca	Pengolahan	3	40,000	120,000
Pisau	Pengolahan	5	15,000	75,000
Pengaduk	Pengolahan	4	20,000	80,000
Talenan	Pengolahan	3	15,000	45,000
Sendok Makan	Pengolahan	1	40,000	40,000
Gelas Takar	Pengolahan	4	5,000	20,000
Ember	Pengolahan	3	32,000	96,000
Celemek	Pengolahan	4	30,000	120,000
Spatula	Pengolahan	2	10,000	20,000
Masker	Pengolahan	3	5,000	15,000
Kacamata	Pengolahan	3	65,000	195,000
Gunting	Pengolahan	2	10,000	20,000
Kain lap	Pengolahan	5	5,000	25,000
Sarung tangan karet	Pengolahan	10	10,000	100,000
Sub Total				5,681,000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Bekatul	Pengolahan	30 kg	5,000	150,000
Tepung sagu	Pengolahan	10 kg	15,000	150,000
Aneka rasa cheestik	Pengolahan	30 bungkus	10,000	300,000
Tepung Maizena	Pengolahan	5 kg	5,000	25,000
Telur	Pengolahan	30 kg	20,000	600,000
Minyak Goreng	Pengolahan	10 kg	12,000	120,000
Garam dapur	Pengolahan	2 bungkus	2,000	4,000
Mentega	Pengolahan	20 bungkus	7,000	140,000
Keju Parmesan (Parut)	Pengolahan	20 bungkus	20,000	400,000
Air es	Pengolahan	5 liter	2,000	10,000
Sub Total				1,899,000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Perjalanan ke kawasan selipan padi	Survey	4	50,000	200,000
Perjalanan ke pasar	Belanja	7	50,000	350,000
Perjalanan ke kawasan selipan padi	Belanja	7	50,000	350,000
Sub Total				900,000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Pembuatan proposal	Persyaratan	4	30,000	120,000

Penyusunan laporan	Psersyaratan	2	30,000	60,000
Pembuatan web	Pemasaran	1	500,000	500,000
Kamera digital	Dokumentasi	1	3,000,000	3,000,000
Sub Total				3,680,000
Total				12,160,000

Lampiran 3. Susunan Orgnisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Umi Wahidah Hayati/ 4001413019	S-1 Pendidikan IPA	Ilmu Pengetahuan Alam	6 jam/minggu	Manajemen Keuangan dan Pelaksana
2	Ismul Aro/ 4001413008	S-1 Pendidikan IPA	Ilmu Pengetahuan Alam	5 jam/minggu	Mengkoordinir pelaksanaan produksi dan pelaksana
3	Siti Mujayanah / 6411413019	S-1 Ilmu Kesehatan Masyarakat	Keolahragaan	5 jam/minggu	Mengkoordinir pemasaran dan pelaksana
4	Alif Tiara Fiska/ 4001513002	S-1 Pendidikan IPA	Ilmu Pengetahuan Alam	5 jam/minggu	Pemasaran dan pelaksana

Lampiran 4.Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana

KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H Kampus Sekaran-Gunungpati-Semarang 50229
Telp.(024)8508081,Fax.(024) 8508082
Laman:www.unnes.ac.id,email:unnes@unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Umi Wahidah Hayati
NIM : 4001413019
Prodi : Pendidikan IPA
Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (MIPA)

Dengan ini menyatakan bahwa proposal dengan judul: **"CHERRYBELLE" CHEESE STICK RINGAN BEKATUL SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN MURAH DAN SEHAT SUMBER ANTIOKSIDAN** 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.

Semarang, 5 Oktober 2015

Mengetahui,
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,

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

Yang menyatakan,

METERAI TEMPEL 6000

(Umi Wahidah Hayati)
NIM: 4001413019