



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
KUMIS (Kemasan Ubi Ungu Manis dan Asin)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh :

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Wiwik Ismiyati | 1401414193/2014 |
| 2. Leni Safutri | 1401413352/2013 |
| 3. Dwi Lestari | 1401414161/2014 |
| 4. Siti Aisyah | 1401414101/2014 |
| 5. Yuliana | 1401414094/2014 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG**

2014

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
DAFTAR ISI	1
ABSTRAK	2
BAB 1. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	3
B. Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Program	6
D. Target Luaran	6
E. Kegunaan Program	6
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Kondisi Lingkungan	7
B. Potensi Sumber Daya	7
C. Prospek Usaha	7
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	
A. Tahapan Pelaksanaan	7
B. Teknik Budidaya	8
C. Strategi Pemasaran	11
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Biaya dan Anggaran kegiatan.....	12
B. Jadwal Pelaksanaan	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	16
Lampiran 2. Susunan Organisasi dan Pembagian Tugas	23

ABSTRAK

Kumis (Kemasan Ubi Ungu Manis dan Asin) merupakan sebuah usaha dimana semua jenis olahan tela atau ubi ungu diolah dalam klinik ini. Mungkin, beberapa diantara kita sudah pernah mendengarnya. Saya bermaksud untuk mengadakan klinik ubi ungu tersebut didaerah Ngaliyan ini, terutama di asrama PGSD Unnes. Yang saya rasa, memang didaerah ini kurang begitu diminati usahanya. Saya berfikir, bagaimana seandainya ketela atau ubi ini dapat menjadi favorit masyarakat dalam olahan yang berbeda dan dalam kemasan yang menarik pula. Sekarang, makanan berkarbohidrat ini seakan tidak dilirik keberadaannya. Dianggap sebagai makanan ndeso atau makanan kampung yang kurang mengikuti perkembangan zaman. Olahan ini nantinya akan menjadi beberapa macam olahan, yang bahannya dikhususkan menggunakan ubi ungu. Olahan tersebut berupa selai ubi ungu, kripik ubi ungu, tela-tela dengan beragam varian rasa, puding ubi ungu dan es krim ubi ungu.

Adapun tujuan dan target khusus dengan diajukannya proposal ini adalah untuk menambah penghasilan mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES yang hanya mengandalkan dari beasiswa bidik misi saja. Dari pendapatan beasiswa bidik misi yang diperoleh masih banyak kebutuhan yang belum bisa dipenuhi, maka diharapkan dengan adanya program tersebut dapat menambah pendapatan untuk kebutuhan sehari-hari. Selain itu, diharapkan dengan adanya program ini anggapan ubi sebagai makanan kampung perlahan-lahan mulai hilang dan ubi ini dapat menjadi favorit. Terutama saat ini, pemerintah juga menggalakan bahan pokok alternatif pengganti nasi.

Metode yang digunakan yaitu survei lapangan bertujuan untuk mengamati keadaan asrama dan kost mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES sebagai objek sasaran. Kemudian koordinasi dengan pihak asrama untuk menentukan kesepakatan pelaksanaan program kewirausahaan. Selanjutnya sosialisasi program yang bertujuan untuk memberi informasi tentang rencana serangkaian pelaksanaan program yang disampaikan kepada penghuni asrama dan mahasiswa bidikmisi yang tertarik dengan klinik ubi ungu ini. Kemudian Pelaksanaan program berupa demonstrasi budidaya semut Kroto agar sasaran lebih mengetahui tata cara dalam pembudidayaan semut kroto, sehingga sasaran akan tertarik dengan peluang bisnis yang diberikan. Setelah itu evaluasi kegiatan perkembangan pelaksanaan program yang dilaksanakan oleh mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES serta memberikan saran untuk pengembangannya.

Bab 1

Pendahuluan

A. Latar Belakang

Mahasiswa bidik misi adalah mahasiswa yang mendapatkan beasiswa dari pemerintah khususnya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Mahasiswa bidik misi hanya mengandalkan penghasilan dari beasiswa tersebut. Terkadang beasiswa yang diberikan oleh pemerintah itu tidak mencukupi kebutuhan mahasiswa bidikmisi, sehingga sering kekurangan dana. Maka, dengan adanya permasalahan tersebut dibutuhkan adanya usaha untuk menambah penghasilan. Usaha yang dapat dilakukan adalah usaha yang bisa menambah nilai profit atau nilai keuntungan, namun usaha tersebut tidaklah usaha yang dapat mengganggu perkuliahan.

Dalam kehidupan sehari-hari umbi-umbian tentu dapat dijumpai dengan mudah dipasaran. Selain harganya yang terjangkau, rasa dari umbi-umbian tersebut juga tidak kalah enak dengan makanan lain. Ada beberapa umbi-umbian yang dapat atau yang sering kita ketemui, misalnya singkong, kentang, talas, gembili, dan juga ubi. Ubi pun memiliki beberapa jenis yakni ubi putih, ubi orange, dan ubi ungu. Namun, yang menjadi titik pusat ketertarikan kami adalah ubi ungu. Selain karbohidrat, ubi ungu juga memiliki banyak manfaat seperti :

1. Menjaga Tekanan Darah

Ubi jalar adalah merupakan salah satu makanan yang kaya akan kalium. Elektrolit ini sangat penting untuk menjaga tekanan darah. Selain itu, kalium juga berperan aktif untuk mengendalikan fungsi otot dan fungsi saraf. Rata-rata orang dewasa membutuhkan sebanyak 4.700 miligram kalium setiap hari, dan besar ubi jalar berukuran besar mengandung 300 miligram kalium lebih.

2. Mencegah Kanker

Seperti yang telah dijelaskan, Ubi jalar mengandung banyak beta karoten. Nutrisi ini merupakan zat yang bersifat antioksidan yang melawan radikal bebas dan mencegah kanker. Penelitian membuktikan bahwa tingginya kandungan karotenoid betakaroten dalam darah terkait dengan penurunan risiko kanker payudara. Para ahli kesehatan merekomendasikan untuk makan paling tidak lima porsi buah dan sayuran yang mengandung tinggi beta karoten.

3. Menjaga Berat Badan

Orang yang gemar makan kentang, terutama dalam bentuk keripik atau kentang goreng berpotensi tinggi menambah berat badan. Tapi hal itu tidak berlaku bagi yang gemar makan ubi jalar, bahkan justru berat badan Anda akan stabil atau diurunkan. Ubi jalar beserta kulitnya banyak mengandung serat dan karbohidrat kompleks, sehingga akan membuat seseorang merasa kenyang lebih lama. Dengan demikian akan terhindar dari makan yang tidak sehat, dan bisa membuat jumlah gula darah tetap stabil. Ubi jalar mengandung jenis serat larut, yang membantu menurunkan LDL (kolesterol jahat) dalam darah.

4. Salah satu sumber vitamin A terbaik

Ubi jalar disebut sebagai [makanan super](#) oleh Center for Science in the Public Interest dalam hal kandungan gizi. Ubi jalar berukuran sedang menyediakan lebih dari 200% vitamin A dari kebutuhan harian yang disarankan. Vitamin A dalam tubuh akan dihasilkan oleh betakaroten, yang merupakan zat yang memberikan warna orange, kuning atau ungu pada ubi jalar. Vitamin A sendiri memberi akan banyak bermanfaat, terutama untuk penglihatan, kesehatan kulit dan tulang. Betakaroten yang juga berfungsi sebagai antioksidan akan membantu tubuh Anda mencegah infeksi saluran pencernaan, saluran kemih, dan paru-paru. Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Kansas State University pada tahun 2003 yang diterbitkan dalam The American Society for Nutritional Sciences, menemukan adanya hubungan antara kekurangan vitamin A dan emphysema (infeksi paru-paru yang menyebabkan kesulitan bernafas).

5. Sistem kekebalan tubuh

Beta karoten dan berbagai jenis nutrisi lainnya seperti vitamin C, vitamin B kompleks, zat besi dan fosfor dalam ubi jalar akan membuat sistem kekebalan tubuh kita meningkat.

6. Membantu pencernaan

Serat yang dikandung ubi jalar ungu juga lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis lainnya. Jika hal ini dikombinasikan dengan mineral dalam ubi jalar seperti magnesium, maka makanan ini adalah pilihan yang tepat untuk membantu menjaga kesehatan pencernaan. Selain itu, ubi jalar juga sangat mudah dicerna, sehingga baik bagi usus kecil dan lambung.

7. Membantu mengurangi gejala arthritis

Kandungan betakaroten, magnesium, sengan [vitamin B kompleks](#) membuat ubi jalar sebagai pilihan yang baik bagi penderita arthritis.

8. Membantu penderita diabetes

Orang dengan diabetes pasti disarankan untuk menghindari makanan manis atau mengandung gula. Walaupun ubijalar ungu rasanya lebih manis dan mengandung karbohidrat, namun makanan ini membantu sekresi dan fungsi insulin. Namun hal ini bukan berarti bahwa orang dengan diabetes bisa bebas makan ubi jalar. Akan tetapi penderita bisa mengubah asupan karbohidrat mereka dengan ubi jalar .

9. Mencegah sakit maag

Ubi jalar juga dikenal memberikan efek yang nyaman di lambung dan usus kecil. Kandungan Vitamin B kompleks, vitamin C, beta karoten, kalium dan kalsium sangat efektif untuk membantu mengurangi peradangan pada lambung.

Itulah sebabnya kami menjadikan ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan proposal kewirausahaan ini, sasaran atau target konsumennya adalah anak-anak, remaja, orang dewasa hingga penderita diabetes. Karena produk yang nantinya kami buat adalah produk-produk yang alami dan rendah kalori atau lemak jahat. Kami lebih banyak menggunakan bahan-bahan alam yang tidak mengandung bahan kimiawi yang membahayakan tubuh.

Kendala utama kami adalah anggaran dana dan pengadaan alat untuk memproduksi produk-produk tersebut. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah diperlukannya usaha dengan sistem kemitraan (bagi hasil). Oleh karenanya penulis membuat proposal PKM Kewirausahaan yang berjudul “KUMIS (Kemasan Ubi Ungu Manis dan Asin)”.

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah :

- a. Bagaimana meningkatkan pendapatan mahasiswa bidikmisi tanpa mengganggu perkuliahan?
- b. Bagaimana cara memproduksi produk-produk Klinik Ubi Ungu?

C. Tujuan

Dari perumusan masalah dapat ditentukan tujuan sebagai berikut :

- a. Meningkatkan pendapatan mahasiswa bidikmisi
- b. Mengembangkan bahan dasar olahan ubi ungu menjadi makanan yang lebih menarik dan berdaya jual tinggi
- c. Menghilangkan asumsi tentang ubi ungu sebagai makanan ketinggalan zaman

D. Target Luaran

Target luaran yang diharapkan dari program kegiatan ini yaitu:

- a. Berdirinya program usaha Klinik Ubi Ungu di Asrama PGSD UNNES Ngaliyan Semarang
- b. Terwujudnya mahasiswa bidikmisi yang aktif, kreatif dan mandiri

E. Kegunaan Program

Manfaat dari program ini adalah :

- a. Memberikan peluang usaha bagi mahasiswa bidikmisi untuk menjadi calon pengusaha
- b. Memberikan tambahan pendapatan bagi mahasiswa bidikmisi
- c. Mengembangkan berbagai macam olahan berbahan dasar ubi ungu

Bab 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Kondisi Lingkungan

Mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES kebanyakan bertempat tinggal di daerah Ngaliyan Semarang. Daerah tersebut memiliki temperatur atau suhu udara 36°C. Sedangkan keadaan curah hujan rata-rata di daerah Ngaliyan adalah 2000 mm/tahun. Curah hujan tersebut menandakan bahwa intensitas hujan di daerah Ngaliyan memiliki klasifikasi sangat rendah. Kondisi ini menandakan daerah Ngaliyan adalah termasuk daerah panas. Hal ini sangat cocok jika dimanfaatkan untuk mengembangkan usaha es krim ubi ungu, selain itu para mahasiswa penghuni asrama PGSD UNNES dalam keadaan sehari-harinya sebagian besar menyukai cemilan dan memiliki kebiasaan “ngemil sambil mengerjakan tugas” sehingga kami berinisiatif dengan keadaan tersebut produk cemilan dan selai ubi ungu dapat berkembang dipasaran.

B. Potensi Sumber Daya

Melihat potensi sumber daya manusianya, mahasiswa bidikmisi adalah mahasiswa penerima beasiswa dari pemerintah. Adalah sebuah kebanggaan menjadi mahasiswa penerima bidikmisi. karna proses seleksinyapun ketat dapat dipastikan mahasiswa bidikmisi adalah mahasiswa yang memiliki kemampuan diatas rata-rata dibandingkan mahasiswa lain.

Jika dilihat potensi sumber daya alamnya, bahan dasar ubi ungu termasuk bahan dasar yang dapat ditanam sendiri ditanah yang tidak terlalu panas pun dapat tumbuh. Selain itu, pasokan ubi ungu dipasaran juga termasuk mayoritas. Sehingga, pasokan bahan baku tidak langka dan produksi dipastikan tidak memiliki kendala mengenai bahan baku produksi.

C. Prospek Usaha

Prospek usaha Kumis ini terbuka lebar. Selain harga bahan bakunya yang murah, ketersediaan bahan bakupun mudah didapat, harga jual yang cukup terjangkau, serta ketersediaan produsen produk-produk ubi ungu juga masih sedikit. Sehingga dapat dipastikan program usaha ini dapat berkembang. saingan. Dalam menjalankan

usaha memang selalu ada resiko yang tak sesuai dengan harapan. Dengan perencanaan yang matang maka usaha ini akan berjalan sesuai tujuan dan ancaman resiko tersebut akan dapat diminimalisir.

Bab 3

METODE PELAKSANAAN

A. Tahapan Pelaksanaan

1. Survei lapangan
Survei lapangan bertujuan untuk mengamati situasi dan keadaan asrama dan kost mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES yang direncanakan sebagai objek sasaran
2. Koordinasi dengan pengurus asrama
Koordinasi dengan pihak asrama untuk menentukan kesepakatan mufakat pelaksanaan program kewirausahaan.
3. Sosialisasi program
Sosialisasi program bertujuan untuk memberi informasi tentang rencana serangkaian pelaksanaan program yang disampaikan kepada penghuni asrama dan mahasiswa bidikmisi reguler yang tertarik dalam klinik ubi ungu(pengolahan berbagai jenis olahan berbahan dasar ubi ungu).
4. Pelaksanaan program
Berupa demonstrasi kumis (pengolahan berbagai jenis olahan berbahan dasar ubi ungu) agar sasaran lebih mengetahui tata cara dalam pembudidayaan tersebut, sehingga sasaran akan tertarik dengan peluang bisnis yang kita berikan.
5. Evaluasi kegiatan
Mengevaluasi perkembangan pelaksanaan program yang dilaksanakan oleh mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES serta memberikan saran untuk perkembangannya.

B. Tehnik Pengolahan

Dalam program usaha kumis ini, kami mengolah berbagai jenis olahan dari bahan dasar ubi ungu seperti selai ubi ungu, kripik ubi ungu, tela krispy dengan beragam varian rasa, puding ubi ungu dan es krim ubi ungu.

Berikut adalah paparan prosedur pembuatan dari :

a) Selai Ubi Ungu

Bahan :

250 g Ubi Ungu, kukus, kupas

50 g Gula Pasir

100 cc Air Jeruk Lemon

500 cc Air Bersih, untuk membantu menghaluskan ubi

1 g Asam Sitrat

Kemasan :

1 Botol Steril ukuran 250 ml

Cara Membuat :

1. Botol Steril : cuci bersih botol dan tutupnya, lalu masukkan kedalam panci berisi air hingga terendam semua bagian botolnya, didihkan. 2. Diamkan botol di dalam panci tersebut selama 30 menit, dengan api pada kompor masih menyala. Angkat botol dan tutupnya dengan penjepit, lalu telungkupkan dan simpan ditempat bersih hingga kering. Botol bisa langsung digunakan.

3. Haluskan ubi ungu yang telah dikukus dengan menggunakan blender, beri air 150 cc agar menghaluskannya lebih mudah.

4. Saring ubi yang telah diblender menggunakan kain penyaring.

5. Siapkan wajan/bowl dari stainless, masukkan sari ubi ungu, jerang diatas api kecil.

6. Masukkan air jeruk lemon dan gula, lalu aduk-aduk hingga mengental.

7. Angkat dan masukkan kedalam botol kecil yang sudah disterilkan, dengan menggunakan corong yang steril juga, dan jangan sampai menyentuh leher botol.

8. Didihkan botol didalam panci yang irnya tidak melebihi $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$ tinggi botol. Angkat dengan menggunakan penjepit dan produk siap untuk dikemas.

b) Kripik Manis Ubi Ungu

Bahan :

30gr ubi ungu

Minyak goreng

150 ml gula pasir

50 ml air

Cara membuat :

1. Cara Kupas ubi, lalu iris tipis-tipis. Goreng ubi hingga kering, angkat dan tiriskan.

2. Campurkan gula pasir dan air, masak tanpa diaduk, angkat. Aduk gula hingga berbusa, masukkan ubi goreng, aduk-aduk terus hingga ubidan gula menjadi berwarna putih. sajikan

c) Tela Krispy

Bahan :

2buah ubi ungu

Tepung secukupnya

Bawang putih

Gula

Garam

air

Cara membuat :

1. Kupas ubi, cuci kemudian potonglah berbentuk persegi panjang sekitar 2-3cm. Bubuhi garam secukupnya
2. Buatlah adonan krispynya, campurkan tepung, bawang yang sudah dihaluskan bersama garam dan gula. Masukkan potongan ubi kedalam minyak lalu goreng hingga renyah
3. jika ingin bervariasi rasa tambahkan perasa bumbu

d) Puding Ubi Ungu Selasih

Bahan I :

250 gr ubi ungu, kukus, haluskan

1 bungkus agar-agar

100gr gula pasir

500ml santan

½ sendok teh garam

Bahan II :

½ bungkus agar-agar

75 gr gula pasir

350 ml air

1 sendok makan biji selasih, rendam air panas

Cara membuat :

Bahan I : Siaokan cetakan puding dengan air, sisihkan

2. Campursantan, agar-agar, ubi ungu, gula pasir, dan garam. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih, angkat

3. Tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ tinggi cetakan, diamkan hingga mengeras

4. Bahan II : Campur agar-agar, gula pasir, dan air, masak hingga mendidih, angkat, masukkan biji selasih, aduk hingga rata.

5. Tuang adonan diatas bahan I, diamkan hingga mengeras. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

e) Es Krim Ubi Ungu

Bahan :

[475 ml Sahne \(cream/kepala susu\)](#)

[125 ml Susu cair \(atau bisa juga santan kelapa\)](#)

[4 butir telur](#)

[100 ml gula \(lebih bagus lagi kalau feiner Zucker /gula halus\)](#)

[1 sendok teh vanilli](#)

[Rasa](#)

[Ubi Ungu](#)

[Alat](#)

[blender](#)

[freezer / Gefrierfach, Gefriertruhe](#)

[panci kecil](#)

[wadah es krim](#)

[kompor](#)

[Cara Pembuatan :](#)

[Adonan 1](#)

Ubi Ungu diblender, kemudian ditaruh ke dalam panci. Masukkan Sahne dan susu/**santan**. Seluruhnya dipanaskan pelan-pelan sambil terus diaduk (Elektroherd : angka 2). Jika sudah panas (gelembung udara mulai naik), panci diturunkan.

Adonan 2

Telur (kuning+putihnya), gula, dan vanili diblender (dikocok). Lalu dituangkan ke dalam panci berisi adonan 1. Semuanya kemudian dipanaskan lagi, sambil diaduk terus hingga mengental. Setelah kental, dituangkan ke dalam wadah es krim (rantang atau sejenisnya) ditaruh ke dalam kulkas (Kühlschrank) selama 3-4 jam.

C. Strategi Pemasaran

- a. Kebijakan kemitraan
Kebijakan yang dipakai disini adalah setelah mahasiswa bidik misi PGSD FIP UNNES memproduksi produk klinik ubi ungu, hasil produksinya dikumpulkan kepada para pemasok untuk kemudian dijual kepada konsumen yang membutuhkan.
- b. Kebijakan harga
Harga yang ditawarkan kepada pelanggan juga bervariasi. Jika sedang terjadi kenaikan harga bahan baku, maka otomatis harga akan di naikkan. Selain itu, bagi yang sudah menjadi pelanggan tetap, akan diberikan bonus disetiap pembelian.
- c. Kebijakan promosi
Bentuk promosi yang digunakan adalah dengan pamflet, brosur, stiker, serta lewat website. Dengan demikian waktu kegiatan promosi akan lebih cepat sehingga tidak mengecewakan konsumen.
- d. Kebijakan distribusi
Klinik Ubi Ungu menggunakan beberapa pelayanan elektronik. Pelayanan tersebut dilakukan via SMS, Facebook, Twitter, dan Blackberry Messenger. Untuk pengiriman kepada konsumen yang bertempat tinggal jauh dari produsen, maka akan diberikan layanan delivery order, dengan kesepakatan membayar uang ongkos kirim tambahan.

BAB 4
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Kegiatan

Tabel 1. Anggaran biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	Rp 3.780.000,00
2	Bahan Habis Pakai	Rp 710.000,00
3	Perjalanan	Rp 100.000,00
4	Lain-lain	Rp 500.000,00
Jumlah		Rp 5.090.000,00

Tabel 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Peralatan Memasak	Sebagai alat produksi	5	Rp 50.000,00	Rp 250.000,00
Kompor	Sebagai alat produksi	1	Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
Botol ukuran 250ml	Tempat/wadah produk	15	Rp 2000,00	Rp 30.000,00
Blender	Sebagai alat produksi	1	Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
Frezer	Sebagai alat produksi	1	Rp 1.500.000,00	Rp 1.500.000,00
Alat Laminating	Sebagai alat produksi	1	Rp 1.500.000,00	Rp 1.500.000,00

Sub TotalRp. 3.780.000,

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Kertas Hvs A4 80 gr	Administrasi dan pembuatan modul	1 rim	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Banner	Sosialisasi program	2	Rp 250.000,00	Rp 500.000,00
Pamflet	Sosialisasi Program	20	Rp 8.000,00	Rp 160.000,00
Sub Total				Rp 710.000,00

3. Perjalanan

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan menuju pasar Johar	Pembelian peralatan penunjang	1 paket	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Perjalanan	Pembelian alat	1 paket	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00

4. Lain-Lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Konsumsi	Konsumsi saat kegiatan berlangsung	5 set	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
Alat tulis kantor	Penunjang laporan keuangan	1 paket	Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
Pengadaan laporan	Pembuatan laporan, banner, pamphlet, dokumentasi	1 set	Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
Sub total				Rp 500.000,00

DAFTAR PUSTAKA

Admin. *Manfaat ubi jalar ungu.*

<http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-ubu-jalar-ungu.html> (Diakses September 2014)

Admin. *Cara membuat selai.* [http://tokopastri.com/blog/cara-](http://tokopastri.com/blog/cara-membuat-selai-dari-ubi-ungu)

[membuat-selai-dari-ubi-ungu](http://tokopastri.com/blog/cara-membuat-selai-dari-ubi-ungu) (Diakses September 2014)

Ismayani Yeni. 2013. Bintang Indonesia Edisi 1.160. Jakarta : Bintang Indonesia.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Wiwik Ismiyati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
4	NIM	1401414193
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jejara, 10 Maret 1996
6	E-mail	Wiwik_ismiyati@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085640104425

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Ngabul 01	SMP N 1 Tahunan	SMA N 1 Pecangaan
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2011	2011-2014

2. Biodata anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Leni Safutri
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
4	NIM	1401413352
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sleman, 1 November 1994
6	E-mail	Lenisafutri3@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081215607291

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDIT AL-Muhajirin	SMP N 1 Sawangan	SMA N 1 Muntilan
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

3. Biodata anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap
2	Jenis Kelamin
3	Program Studi
4	NIM
5	Tempat dan Tanggal Lahir
6	E-mail
7	Nomor Telepon/HP

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Tayu	SMP N 1Tayu	SMA N 1 Tayu
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2011	2011-2014

4. Biodata anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Siti Aisyah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
4	NIM	1401414369
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 7 November 1995
6	E-mail	Sitiasiyah@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085740210853

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N jakenan	SMP N 1 Jakenan	SMA N 1 Jakenan
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2011	2011-2014

5. Biodata anggota 4

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Yuliana
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
4	NIM	1401414094
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sragen, 4 Juli 1996

6	E-mail	Yuli4143@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085640386180

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Gondang 7	SMP N 1 Gondang	SMA N 1 Sragen
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2011	2011-2014

Lampiran 2. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Progam Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Wiwik Ismiyati/1401414193	PGSD	Pendidikan	24 jam/ minggu	Mengkoordinasikan usaha dan mengawasi sistem kemitraan
2	Dwi Lestari/1401414369	PGSD	Pendidikan	24 jam/ minggu	Merinci pengeluaran, dan pendapatan yang diperoleh
3	Siti Aisyah/1401414403	PGSD	Pendidikan	24 jam/ minggu	Produksi produk ubi ungu
4	Leni Safutri/1401413352	PGSD	Pendidikan	24 jam/ minggu	Produksi produk ubi ungu
5	Yuliana/1401414094	PGSD	Pendidikan	24 jam/ minggu	Produksi produk ubi ungu