



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**CRITORI (CERIPING PRESTO WONOGIRI) USAHA BERPROFIT
TINGGI BERBASIS PENGOPTIMALAN HASIL BUMI DAN
PENYEDIAAN LAPANGAN KERJA BARU
DI KOTA “GAPLEK” WONOGIRI**

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Anik Susanti	7111414060/2014
Risma Nur Annisa	7101414034/2014
Emas Agus Prastyo Wibowo	/2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Critori (Ceriping Presto Wonogiri) Usaha Berprofit Tinggi berbasis Pengoptimalan Hasil Bumi dan Penyediaan Lapangan Kerja Baru di Kota “Gaplek” Wonogiri
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Anik Susanti
 - b. NIM : 7111414060
 - c. Jurusan : Ekonomi Pembangunan
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan Telp : Tanjungsari, Jatisrono, Wonogiri
 - f. Alamat email : aniksusanti268@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : dua orang
5. Dosen pendamping
 - a. Nama lengkap dan Gelar:
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan Telp :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 6.800.000,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : lima bulan

Semarang, 5 Juni 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana

Ekonomi Pembangunan

NIP.

(Anik Susanti)
NIM. 7111414060

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

NIP.

NIDN.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	3
1.5 Kegunaan Program.....	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Analisis Produk.....	4
2.2 Analisis Pemasaran.....	4
2.3 Analisis Keuangan.....	5
BAB 3 METODE PELAKSANAAN PROGRAM	
3.1 Tempat Pelaksanaan.....	7
3.2 Persiapan alat dan bahan.....	7
3.3 Pelaksanaan.....	7
3.4 Pemasaran.....	8
3.5 Promosi.....	8
3.6 Evaluasi.....	8
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Anggaran Biaya.....	9
B. Jadwal Kegiatan.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas.....	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	17

RINGKASAN

Singkong merupakan jenis tanaman yang banyak tumbuh di wilayah tropis Indonesia. Di beberapa daerah, banyak dijumpai singkong sebagai bahan baku pembuatan alat-alat dan perkakas. Namun untuk singkong yang memang bisa dikonsumsi, diubah menjadi beberapa makanan khas yang menarik minat konsumen untuk menikmatinya. Harga yang cukup rendah menjadi persoalan yang coba diatasi dengan menaikkan nilai ekonomis singkong tersebut. Salah satu penghasil singkong terbesar di Indonesia adalah Kabupaten Wonogiri. Singkong merupakan hasil bumi yang cukup melimpah hingga “Kota Gaplek” dilekatkan pada kabupaten ini. Namun pengolahan singkong untuk meningkatkan nilai ekonomis singkong ternyata belumlah banyak dilakukan sehingga hal ini yang menyebabkan kondisi ekonomi masyarakat petani singkong cukup memprihatinkan. Para petani secara langsung menjual singkongnya tanpa terlebih dahulu di olah sehingga perolehan hasil penjualan singkong cukup rendah.

Tujuan dari penulisan PKM ini adalah untuk membuat produk yang kami beri nama “Critori” yang mana menjadi produk hasil pengolahan singkong mentah menjadi makanan ringan. Dengan pembuatan produk ini diharapkan bisa menjadi langkah awal pemanfaatan singkong yang dijual mentahan di Wonogiri karena harganya yang cukup jauh dari harapan. Dalam konsep produk “Critori” ini mengusung misi pemanfaatan hasil bumi Wonogiri berupa singkong sekaligus sebagai penyediaan lapangan pekerjaan baru di Wonogiri.

Target khusus yang akan dicapai dari kegiatan ini adalah menciptakan produk makanan ringan berupa ceriping yang kami labeli dengan naman “Critori”. Bernilai jual tinggi, dan mampu bersaing di pasaran.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong merupakan produk pertanian yang cocok untuk dijadikan unit bisnis karena manfaat yang diperoleh komoditi tersebut sangat banyak melihat pangsa pasar yang cukup menggiurkan atas bahan baku singkong ini. Singkong (*Manihot esculenta*) yang dikenal juga ketela pohon atau umbi kayu dikenal sebagai bahan makanan yang memiliki kelebihan dibanding dengan bahan makanan lainnya.

Menurut United States Departement of Agriculture (USDA), singkong Energi sebesar 160 Kcal, jumlah Karbohidrat 38.06 g, Protein 1,36 g 2,5, total Lemak 0.28 g, Kolesterol 0 mg, dan Serat 1,8 g. Kandungan vitamin tertinggi adalah olat (vitamin B9) 27 mg, vitamin C dan vitamin K. selain itu singkong juga mengandung Sodium, Kalium, Kalsium, Zat Besi, Magnesium, Mangan, Fosfor, dan Zinc.

Selain karena kandungannya yang cukup bermanfaat bagi tubuh manusia, tanaman singkong juga sangat mudah tumbuh di wilayah beriklim tropis seperti di Indonesia sehingga tak heran jika produksi bahan baku singkong di beberapa wilayah sangat tinggi, termasuk di Kabupaten Wonogiri.

Kandungan nutrisi yang tinggi serta kemudahan dalam budidaya singkong menjadikannya sebagai komoditas yang cukup menarik dalam dunia bisnis kuliner. Segmentasi pasar khususnya makanan erat kaitannya dengan penilaian konsumen terhadap keamanan produk dan nilai fungsionalnya untuk kesehatan. Prospek pengembangan usaha singkong di Indonesia cukup menjanjikan. Dalam beberapa tahun terakhir, minat masyarakat dalam mengonsumsi singkong juga semakin meningkat dan terus meningkat dari tahun ke tahun. Dari segi bisnis, usaha singkong sangat menguntungkan. Hal ini disebabkan oleh manfaat kesehatan bagi tubuh, bahan baku yang sangat melimpah, dan peluang pasar singkong yang tidak terbatas pada singkong segar saja, tetapi meliputi produk olahan siap saji, salah satunya adalah makanan ringan yang berbahan baku singkong.

Bisnis makanan ringan menjadi salah satu ladang profit yang tinggi. Bisnis industri makanan ringan sangat prospektif yang ditandai dengan meningkatnya tingkat kesejahteraan dan daya beli masyarakat perkotaan, serta tingginya permintaan makanan ringan. Tingginya permintaan makanan ringan disebabkan sebagian penduduk Indonesia di kota-kota besar dan pinggiran kota memiliki kebiasaan memakan makanan ringan sebagai camilan dan pelengkap menu makan.

Konsumen di Indonesia memakan makanan ringan biasanya lebih dari satu kali setiap harinya, baik itu saat bersantai, menonton acara olahraga hingga teman pada saat belajar atau saat berada di ruang kerja. Menurut laporan United States Departement of Agriculture (USDA), tahun 2009 no. 4015, pasar makanan ringan Indonesia terus tumbuh setiap tahunnya, dan pada tahun 2013 diprediksi permintaan sector ini mampu mencapai nilai hingga 8000 milyar rupiah lebih. Hal tersebut menjadi peluang yang baik dalam bisnis makanan ringan. Pangsa pasar makanan ringan di Indonesia pada tahun 2007 berdasarkan bahan baku dapat dilihat pada Tabel 1.

Bahan baku	Nilai (miliar rupiah)	Persentase
Biji-bijian	130	4%
Beras	250	7%
Jagung	300	9%
Singkong	320	10%
Kentang	450	13%
Terigu	750	22%
Kacang	1200	35%

Sumber: USDA 2007

Menurut data USDA tahun 2007, pasar makanan ringan di Indonesia masih didominasi oleh makanan ringan tradisional yang salah satunya adalah singkong. Pada table tersebut, singkong mempunyai nilai yang cukup tinggi yaitu mencapai 320 miliar rupiah dalam industri makanan. Peluang ini cukup besar mengingat produksi bahan baku singkong masih sangat melimpah. Salah satu daerah yang produksi bahan baku singkong cukup besar adalah Kabupaten Wonogiri.

Kabupaten Wonogiri dijuluki sebagai “Kota Gaplek” karena hasil bumi berupa singkongnya yang sangat melimpah. Tanaman singkong banyak dihasilkan oleh petani di wilayah Kecamatan Pracimantoro, Paranggupito, Giritontro, Giriwoyo, Batuwarno, Karangtengah, Tirtomoyo, Nguntoronadi, Eromoko, Wuryantoro, Manyaran, Wonogiri, Sidoharjo, Jatiroto, Purwantoro, Girimarto dan Ngadirojo. Dengan tingkat produksi singkong/ubi kayu mencapai 12 juta kuintal per tahun. Pemerintah Kabupaten Wonogiri pun memberi prioritas untuk pengembangannya. Kebijakan yang diambil adalah melakukan pemberdayaan petani singkon dengan bantuan bibit unggul dan pendampingan pola tanam.

Namun kebanyakan masyarakat petani hanya sekedar menanam singkong dan menjualnya mentah-mentah tanpa mengolahnya menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis lebih tinggi. Sering kali petani merasa rugi ketika harga singkong mentah di pasar turun drastis. Padahal

dengan mengolahnya mampu memberikan *income* profit yang jauh lebih besar. Hal ini yang membuat kami mencoba menggagas sebuah usaha bernama “Critori” (Ceriping Presto Wonogiri), sebagai peluang usaha kuliner *modern snack* ceriping presto berbahan baku singkong. Selain sebagai wirausaha kuliner, juga sebagai pembuka lapangan kerja baru dan pengelolaan lebih lanjut dari hasil bumi masyarakat Wonogiri berupa singkong yang melimpah ruah.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam program ini adalah:

- 1.2.1. Bagaimana mengolah hasil bumi berupa singkong menjadi produk makanan yang dapat diterima masyarakat?
- 1.2.2. Bagaimana cara agar usaha ini dapat membuka lapangan pekerjaan baru?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, tujuan dari pelaksanaan program kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

- 1.3.1. Untuk mengolah hasil bumi berupa singkong menjadi produk makanan yang dapat diterima masyarakat.
- 1.3.2. Untuk membuka lapangan kerja bagi masyarakat Wonogiri?

1.4 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

- 1.4.1. Produk makanan “Critori”.
- 1.4.2. Lapangan pekerjaan baru di Wonogiri.

1.5 Kegunaan Program

Kegiatan kewirausahaan ini pada umumnya bermaksud untuk mengelola hasil bumi berupa singkong yang melimpah di Kabupaten Wonogiri menjadi makanan ringan yang dikemas dalam bentuk *modern snack* sebagai usaha berwirausaha dan mendapatkan profit sebesar-besarnya. Selain itu, kegiatan kewirausahaan ini juga untuk membuka lapangan pekerjaan baru bagi warga masyarakat di Kabupaten Wonogiri dalam bidang industri kuliner.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Produk

Produk luaran kami adalah produk makanan ringan yang siap dipasarkan. Gagasan ini bermula dari banyaknya hasil panen singkong di Kabupaten Wonogiri yang langsung dijual mentah-mentah dengan harga sangat murah. Kuantitas hasil panen singkong yang sangat tinggi berbanding terbalik dengan kualitas harga yang sangat rendah di pasaran. Hasil dari pengamatan kami terciptalah sebuah ide untuk mengolah hasil bumi berupa singkong tersebut menjadi olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Produk ini kami buat dengan konsep makanan ringan berupa *ceriping*, yaitu nama makanan khas dari salah satu wilayah di Jawa Barat. *Ceriping* berbentuk seperti keripik, namun yang membedakan adalah tingkat ketebalan irisannya yang lebih tebal daripada keripik yang cenderung tipis dan mudah pecah.

Produk *ceriping* kami pilih melalui berbagai pertimbangan agar kualitas produk baik dan bisa bersaing dengan produk-produk olahan lainnya. Teksturnya yang halus telah diakui konsumen lebih bersahabat dengan rongga mulut. Menurut penuturan konsumen yang telah mencicipi produk terbatas dari kami, memberikan nilai bagus pada *ceriping* ini pada rasa yang lebih menyatu dan ketika mengunyah tidak membuat bagian-bagian lunak dalam rongga mulut tertusuk pecahan-pecahan *ceriping*. Itu jelas berbeda dari keripik pada umumnya yang lebih tipis dan sering menusuk-nusuk bagian lunak dalam rongga yang berakibat rasa sakit.

Produk ini kami beri label pemasaran “Critori” yang merupakan singkatan dari “Ceriping Presto Wonogiri”. Critori diproduksi dalam berbagai varian rasa, ada pedas, gurih, rasa jagung, Baberque, pedas manis, sapi panggang, dan lain-lain. Produk ini bisa bertahan hingga 6 bulan dalam kemasan tertutup karena melalui proses penggorengan dan pengemasan yang memenuhi standar. Produk makanan ini juga memiliki nomor P-IRT (Produk Industri Rumah Tangga) dan sertifikat lulus ujian dari Badan Pemeriksa Obat dan Makanan (B-POM) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk sertikat halal. Semua itu demi untuk menjamin kelegalan dan kelayakan konsumsi oleh masyarakat.

2.2 Analisis Pemasaran

Untuk pemasaran kami lakukan dengan promosi ke sejumlah toko besar yang menjual makanan-makanan khas. Target awal kami adalah beberapa pusat oleh-oleh di Salatiga, Jogjakarta, Solo, dan Wonogiri untuk mempermudah produk kami sampai ke tangan konsumen. Kami memiliki jaringan secara langsung di pusat oleh-oleh tersebut yang dapat menerima produk kami untuk dipasarkan. Selain itu target kami selanjutnya adalah

memasukan produk ini ke swalayan, seperti Matahari Store untuk memperluas jaringan pemasaran. Selain itu, kami juga melakukan pemasaran via dunia maya dengan menggunakan situs belanja *online* seperti tokopedia.com, bukalapak.com, berniaga.com, olx.com.

Untuk memperluas jaringan pemasaran, kami terus bermitra dengan pusat-pusat toko jajanan makanan khas di beberapa kota besar seperti Semarang, Surabaya, Jakarta, Bandung, dan kota-kota besar lainnya.

2.3 Analisis Keuangan

Untuk analisis keuangan akan dilakukan dalam dua cara yaitu proyeksi laba rugi dan perhitungan laba dalam sekali produksi.

2.3.1 Proyeksi Laba Rugi

➤ Proyeksi Keuntungan

Tabel Bahan Produksi per 200 bungkus

No.	Alat dan Bahan	Harga Satuan	Jumlah	Total Harga
1.	Gas Elpiji	20.000/ tabung	5 tabung	Rp 100.000
2.	Singkong	3.000/ kg	200 kg	Rp 300.000
3.	Soda Kue	8000/ buah	60 buah	Rp 520.000
4.	Minyak Goreng	20.000/ liter	15 liter	Rp 300.000
5.	Bumbu	20.000/ kg	5 kg	Rp 100.000
6.	Karyawan	250.000/orang	2 orang	Rp 500.000
JUMLAH				Rp 1.820.000

- Berdasarkan data tabel di atas akan diproduksi 200 bungkus “Criteri”.
- Jika harga per bungkus “Criteri” adalah **Rp 15.000,00** maka **200 bungkus x Rp 15.000,00 = Rp 3.000.000,00**.
- Untuk analisis keuntungan sendiri jika dalam satu minggu kami berhasil menjual 200 bungkus saja omset kasar yang kita terima sebesar **Rp 3.000.000,00 dengan biaya habis produksi adalah Rp 1.820.000,00**.
- Keuntungan bersih yang kami dapatkan dalam satu minggu jika berhasil menjual 200 bungkus “Criteri” adalah **Rp 3.000.000,00 - Rp 1.820.000,00 = Rp 1.180.000/ minggu atau Rp 4.720.000,00/ bulan**.
- Kami memproduksi “Criteri” dengan rentang waktu per minggu pada awal usaha karena masih dalam proses penajakan pasar. Namun jika sudah mendapat tempat dan kepercayaan konsumen, proses produksi bisa beralih ke harian sesuai dengan permintaan pasar. Dengan produksi yang beralih ke harian, maka dibutuhkan pekerja tambahan lagi untuk memperlancar proses produksi.

➤ Proyeksi kerugian

Dalam usaha ceriping presto “Critori”, kami yakin resiko kerugian dari bisnis ini kecil karena produksi dan pemasarannya dilakukan mingguan, bahkan harian. Target konsumen luas, tidak terbatas usia. Jaringan pemasaran di berbagai pusat oleh-oleh di kota-kota besar seperti Salatiga, Yogyakarta, Surakarta dan Wonogiri. Produk yang dihasilkan tahan lama hingga sekitar 6 bulan.

2.3.2 Perhitungan laba dalam sekali produksi

Keuntungan bersih yang kami dapatkan dalam sekali produksi jika berhasil menjual 200 bungkus “Critori” setiap minggunya adalah **Rp. 3.000.000,00 – Rp 1.820.000,00 = 1.180.000 (setiap satu minggu sekali)**

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Tempat Pelaksanaan

Untuk pelaksanaan wirausaha akan bertempat di Desa Tanjungsari, Kecamatan Jatisrono, Kabupaten Wonogiri. Kami memilih tempat tersebut karena alasan untuk memudahkan produksi. Dengan bertempat di desa tersebut, kami dimudahkan dengan alat-alat dan bahan baku yang mudah didapatkan. Selain itu, dua karyawan yang akan membantu kami dalam produksi juga berdomisili di desa tersebut.

Untuk proses pemasaran bisa dilakukan seminggu sekali dengan langsung mengirimkan ke mitra atau mengirimkan dengan jasa pengiriman.

3.2 Persiapan Alat dan Bahan

Adapun alat yang digunakan antara lain:

- Kompor
- Gas elpiji 3 kg
- Mesin pengiris
- Wadah baskom
- Wadah penggodokan
- Plastik pembungkus
- Mesin *press*.

Adapun untuk bahan yang digunakan antara lain adalah:

- Singkong
- Baking soda
- Bumbu dapur

3.3 Pelaksanaan

Cara pembuatan ceriping presto “Critori” ini antara lain sebagai berikut:

1. Persiapan bahan
 - Pertama adalah menyiapkan semua bahan, seperti singkong, baking soda, bumbu dapur, dan minyak.
2. Pengolahan Bahan
 - Kupas singkong dari kulitnya.
 - Kemudian iris memanjang dengan mesin pengiris
 - Rendam dalam baking soda selama 12 jam agar kandungan racun hilang
 - Tiriskan sampai kering
 - Masukkan ke singkong yang telah kering ke dalam racikan bumbu dapur.
 - Goreng hingga matang.
 - Tiriskan sampai kering dari minyak goreng.

- Bungkus ke dalam plastic dan press rapat.

3.4 Pemasaran

3.4.1 Konsumen

Sasaran pemasaran dari produk ini adalah kalangan masyarakat luas yang tidak terbatas usia berapapun dan jenis pekerjaan apapun. Produk “Critori” ini merupakan produk makanan ringan yang mempunyai pangsa pasar luas. Adapun sasaran utama adalah sebagai berikut:

1. Wisatawan
2. Mahasiswa dan kalangan akademisi
3. Konsumen pasar, baik tradisional maupun modern.

3.4.2 Tempat pemasaran

Untuk tempat pemasarannya sendiri, produk ini akan bekerja sama dengan beberapa toko pusat oleh-oleh khas di kota-kota besar, seperti Yogyakarta, Solo, Salatiga, dan Wonogiri. Untuk beberapa toko sudah dijalin hubungan yang baik sehingga bersedia menjadi mitra dalam pemasaran produk.

Pemasaran secara *online* juga akan dilakukan melalui beberapa situs belanja di dunia maya seperti tokopedia.com, berniaga.com, olx.com, dan bukalapak.com

3.5 Promosi

Promosi dilakukan bekerjasama dengan mitra sebagai tempat pemasaran. Selain itu juga penyebaran pamflet dan brosur melalui media sosial.

3.6 Evaluasi

Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, mengevaluasi testimony-testimoni konsumen terhadap produk yang dipasarkan dan memperbaiki atau menginovasi variasi produk menjadi lebih menarik sesuai dengan permintaan pasar.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Bahan habis pakai	Rp 1.740.000,00
2	Peralatan penunjang program	Rp 1.595.000,00
3	Transportasi	Rp 1.465.000,00
4	Lain-lain	Rp 2.000.000,00
JUMLAH		Rp 6.800.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

KETERANGAN	BULAN Ke-				
	1	2	3	4	5
A. Persiapan					
1. Koordinasi tim	XX				
2. Penyediaan alat dan bahan	XX				
3. Pembuatan produk “Critori”	XX				
B. Pelaksanaan Program					
1. Pengiriman produk ke sejumlah pusat oleh-oleh		XX			
2. Promosi melalui media sosial		XX	XX	XX	
3. Membuka toko <i>online</i>		XX			
C. Monitoring dan Evaluasi			XX		XX
D. Membangun jaringan ke kota lain				XX	XX
E. Penyusunan Laporan					
1. Pembuatan Draft Laporan Kemajuan					XX
2. Penyusunan Laporan Akhir					XX
3. Pengiriman Laporan					XX

DAFTAR PUSTAKA

Kasali, Renald. 2010. *Wirausaha Muda Mandiri*. Jakarta: PT. Gramedia

LAMPIRAN

Lampiran 1

Biodata Ketua dan Anggota

1. Ketua pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Anik Susanti
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Ekonomi Pembangunan
4.	NIM	7111414060
5.	Tempat, tanggal lahir	Wonogiri, 18 Februari 1994
6.	Email	Aniksusanti268@gmail.com
7.	No. telp/ HP	085799110197

B. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SDN 2 Jatisrono	SMPN 1 Jatisrono	SMAN 1 Jatisrono
Program	-	-	IPA
Tahun masuk-lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah dalam Seminar

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

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 3 Putri Siswa Berprestasi	Dinas Pendidikan Kabupaten Wonogiri	2011
2.	Second Winner of Speech Contest	Department of Economics Development, Unnes	2014
3.			

Semua data saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan PKM-K.

Semarang, 5 Juni 2015
Pengusul,

(Anik Susanti)
NIM. 7111414060

2. Anggota satu

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Risma Nur Anissa
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Akuntansi
4.	NIM	7101414034
5.	Tempat, tanggal lahir	Magelang, 26 Juni 1996
6.	Email	risma_nuranissa@yahoo.com
7.	No. telp/ HP	085729164449

B. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD N 1 Tonoboyo	Mts N Kaliangkrik	SMK N 2 Magelang
Program	-	-	Akuntansi
Tahun masuk-lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah dalam Seminar

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

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

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

Semua data saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan PKM-K.

Semarang, 5 Juni 2015
Pengusul,

Risma Nur Anissa
NIM. 7101414034

3. Anggota dua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Emas Agus Prastyo Wibowo
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Kimia
4.	NIM	
5.	Tempat, tanggal lahir	Wonogiri,
6.	<i>Email</i>	emasagus@ymail.com
7.	No. telp/ HP	085728617618

B. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD N	SMP N 2 Jatisrono	SMA N 1 Jatisrono
Program	-	-	IPA
Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah dalam Seminar

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

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

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

Semua data saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan PKM-K.

Semarang, 5 Juni 2015

Pengusul,

Emas Agus Prastyo Wibowo

NIM.

Lampiran 2

Justifikasi Anggaran Kegiatan

No.	Jenis barang (satuan)	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Peralatan penunjang PKM				
1	Kompor gas	3	300000	900000
2	Tabung gas	4	100000	400000
3	Pisau pengiris	2	25000	50000
4	Wadah baskom	4	5000	20000
5	Dandang kukus	2	100000	200000
6	Wajan	2	50000	100000
7	Spatula	2	20000	40000
8	Mesin <i>pressing</i>	1	300000	30000
Subtotal				Rp 1.740.000,00
Bahan Habis Pakai				
1	Gas	5	15000	75000
2	Singkong	100 kg	3000	300000
3	Baking Soda	60 buah	8000	520000
4	Minyak Goreng	15 liter	20000	300000
5	Bumbu	5 kg	20000	100000
6	Plastik pembungkus	10	30000	300000
Subtotal				Rp 1.595.000,00
Transportasi				
1	Beli alat dan bahan	3 kali	50000	200000
2	koordinasi Jadwal	5 kali	15000	65000
3	Pengiriman barang	4 kali	300000	1200000
Subtotal				Rp 1.465.000,00
Lain-lain				
1	Banner	1	80000	80000
2	Poster dan pamflet	100	200	20000
3	Logo produk	200	200	40000
4	MMT	3	80000	160000
5	Penyusunan laporan	1	150000	150000
6	Penggandaan	5	20000	100000
7	Modem	1	300000	300000
8	Karyawan	2	400000	800000
9	Pulsa	7	50000	350000
Subtotal				Rp 2.000.000,00
Jumlah Total				Rp 6.800.000,00

Lampiran 3

Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

No .	Nama/NIM	Program studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu (minggu)	Uraian Tugas
1	Anik Susanti/ 7111414060	Ekonomi Pembangunan	Ekonomi	6 jam/ minggu	Koordinator dan Pemasaran
2	Risma Nur Anissa	Pendidikan Akuntansi	Ekonomi		Bendahara dan pemasaran
3	Emas Agus Prastyo Wibowo	Kimia			Pemasaran

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H, Kampus Sekaran-Gunungpati, Semarang 50229

Telepon: (024) 8508081, Fax. (024) 8508082;

Email: unnes@unnes.ac.id Website: <http://www.unnes.ac.id>

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/ PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anik Susanti

NIM : 7111414060

Program Studi : Ekonomi Pembangunan

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini mnyatakan bahwa usulan program kreativitas dengan judul:
“CRITORI (CERIPING PRESTO WONOGIRI) USAHA BERPROFIT
TINGGI BERBASIS PENGOPTIMALAN HASIL BUMI DAN
PENYEDIAAN LAPANGAN KERJA BARU DI KOTA “GAPLEK”
WONOGIRI” tahun anggaran 2015 ini, **bersifat originl dan belum
pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.** Bilamana di
kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka
saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku
dan mengembalikan seluruh biaya pelaksanaan program yang sudah
diterima ke kas Negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan
sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 23 September 2014

Mengetahui,

Pembantu Rektor

Bidang Kemahasiswaan

Yang menyatakan,

Ketua PKM-K

NIP.

Anik Susanti**NIM. 7111414060**