



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
JUDUL PROGRAM  
DONAT “BECAK” *BETON CREAMY* ANEKA KHASIAT

BIDANG KEGIATAN:  
PKM KEWIRAUSAHAAN  
Diusulkan Oleh:

Eti Widiyanti	4001415046	(Angkatan 2015)
Dyah Ayu Sekar Riani	4001415052	(Angkatan 2015)
Fajar Nugraheni	1201414045	(Angkatan 2014)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
**SEMARANG**  
**2015**

## PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul kegiatan : DONAT “BECAK” *BETON CREAMY*  
ANEKA KHASIAT
2. Bidang kegiatan : PKM-K
3. Ketua pelaksana kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Eti Widiyanti
  - b. NIM : 4001415046
  - c. Jurusan : IPA Terpadu
  - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No.HP : Purbalingga/081903010170
4. Alamat E-mail : widiyantieti@gmail.com
5. Anggota Penulis : 2 orang
6. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Muhamad Taufiq, S.Pd., M.Pd.
  - b. NIDN : 0007038602
  - c. Alamat Rumah dan No. HP : Jl. Ampel Gading Barat Raya No.9,  
Kalisegoro, Gunungpati, Kota Semarang.  
Kode Pos: 50229/085647022201

Semarang, 20 September 2015

Menyetujui,  
Ketua Jurusan

(Prof. Dr. Sudarmin M.Si)  
NIP. 196601231992031003

Pembantu Rektor Kemahasiswaan



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

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Eti Widiyanti)  
NIM. 4001415046

Dosen Pendamping

(Muhamad Taufiq S.Pd., M.Pd.)  
NIDN. 0007038602

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i	
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii	
DAFTAR ISI.....	iii	
RINGKASAN .....	iv	
BAB 1. PENDAHULUAN		
1.1 LATAR BELAKANG .....	1	
1.2 RUMUSAN MASALAH .....	2	
1.3 LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	2	
1.4 KEGUNAAN PROGRAM .....	2	
1.5 TUJUAN PROGRAM .....	2	
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA		
2.1 PRODUK DONAT BECAK.....	3	
2.2 KELEMAHAN DONAT BECAK.....	3	
2.3 PELUANG PASAR .....	3	
2.4 MEDIA PROMOSI YANG AKAN DIGUNAKAN .....	3	
2.5 STRATEGI PEMASARAN YANG AKAN DITERAPKAN .....	4	
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....		5
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN		
4.1 ANGGARAN BIAYA .....	7	
4.2 JADWAL KEGIATAN .....	9	
DAFTAR PUSTAKA .....	10	
LAMPIRAN-LAMPIRAN		
1. IDENTITAS KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PENDAMPING .....	11	
2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN .....	16	
3. SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS.....	18	
4. SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN .....	19	

## RINGKASAN

Donat merupakan salah satu makanan favorit yang banyak beredar di masyarakat. Donat adalah makanan ringan yang sering dijadikan jajanan oleh seluruh lapisan masyarakat. Selama ini donat biasanya dibuat dari tepung terigu. Namun dalam kesempatan ini kami akan memberikan inovasi dalam perkembangan donat. Kami akan membuat donat dari bahan dasar biji nangka yang memiliki aneka khasiat.

Saat ini pemanfaatan *beton* (biji nangka) masih kurang dirasa. Kebanyakan *beton* hanya dikonsumsi langsung dengan cara direbus saja. Disini kami membuat inovasi dengan bahan dasar *beton* (biji nangka) yang kurang digemari masyarakat. Dengan inovasi ini masyarakat diharapkan dapat menikmati olahan *beton* (biji nangka) yang lezat dan berkhasiat yaitu donat becak yang terbuat dari *beton*.

Donat pada umumnya memiliki rasa yang sama dengan roti-roti yang lain di pasaran. Dengan inovasi donat becak ini diharapkan masyarakat dapat menikmati rasa donat yang berbeda dari biasanya dengan tampilan yang menarik. Selain itu khasiat dari *beton* (biji nangka) yang sangat baik untuk kesehatan sangat menambah nilai guna dari donat becak ini. Donat becak merupakan sumber karbohidrat, protein, energi, dan juga mineral. Kami akan memasarkan donat becak ini dengan sosialisasi langsung, yaitu menawarkan dari pintu ke pintu, dengan menitipkan pada pedagang atau warung terdekat, internet, dan poster.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Nangka merupakan buah populer di daerah tropis terutama Indonesia hampir di seluruh wilayah dapat ditemui buah ini dan memiliki tingkat ekonomi yang tinggi. Pengolahan buah ini masih dilakukan secara manual. Buah nangka tepatnya memberikan nutrisi bagi orang-orang di negara ini sebagai sumber vitamin, mineral dan kalori. Seperti halnya pada buahnya yang lembut dan matang bijinya pun kaya akan mineral dan vitamin. Berdasarkan pada struktur tumbuh-tumbuhan, nangka adalah buah ganda dimana 8-15% dari berat buah adalah biji. Sebuah biji tunggal terbungkus dalam sebuah *white aril* mengelilingi *endosperm* coklat yang tipis, dimana terlindungi oleh daging putih kotiledon. Kotiledon nangka cukup diperkaya dengan pati dan protein. Pada buah yang matang, memiliki aroma yang unik, biji nangka ini umumnya dikonsumsi sebagai sebuah makanan pencuci mulut dan sebuah komposisi dalam pengolahan kuliner Asia. Daging Buah bagian depan lebih keras dibandingkan pada bagian belakang (dalam) yang sering kali disebut "*Butter-jackfruit*". Aroma dari keduanya sangat menusuk. Nangka yang keras lebih besar dari pada buah nangka yang lunak walaupun daging buah bagian dalam lebih manis dan beraroma. (Wardani, dkk, 2013)

Sehabis menikmati buah nangka, seringkali orang langsung membuang bijinya. Namun sebenarnya ada banyak manfaat yang bisa diperoleh darinya. Selain tinggi protein, karbohidrat, serat, vitamin A, C, dan B, biji nangka juga dilengkapi dengan kalsium, seng, dan fosfor. Biji nangka juga dikenal dengan fitonutrientnya seperti lignan, isoflavon, dan saponin yang merupakan antioksidan yang membantu mencegah kanker. Biji nangka memiliki banyak khasiat antara lain : Pencegah anemia, melancarkan aliran darah, menjaga kesehatan rambut, menyehatkan mata, peningkat gairah seks, pengganti sel-sel yang rusak, melembutkan kulit, menyehatkan tubuh, mencegah sembelit, mengeluarkan racun tubuh, mengatasi penyakit kulit, penghilang stress, melawan keriput, penangkal radikal bebas, penghambat sel kanker, menghilangkan flek hitam, menebalkan rambut, menguatkan tulang, menguatkan gigi, meningkatkan sistem imun, dan biji nangka cocok untuk diet.

(<http://health.kompas.com/read/2014/05/05/1656377/Manfaat.Tak.Terduga.da.ri.Biji.Nangka>. 25/9/2015. jam 13.16 WIB)

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi, antara lain:

- a. Bagaimana cara meningkatkan nilai guna biji nangka agar menjadi bahan makanan yang digemari masyarakat?
- b. Apa manfaat dan keunggulan dari biji nangka sehingga pantas diolah menjadi produk baru?
- c. Bagaimana prospek ke depan dari terciptanya produk donat becak bagi mahasiswa universitas negeri semarang?

## **1.3 Luaran yang Diharapkan**

- a. Produk donat becak dengan rasa enak dan aneka khasiat bagi para pengkonsumsinya.
- b. Teroptimalisasikan fungsi/kegunaan dari biji nangka yang sampai saat ini belum termanfaatkan secara optimal sebagai bahan donat yang kaya akan karbohidrat.
- c. Terciptanya produk oleh-oleh khas mahasiswa Universitas Negeri Semarang yang dapat dikenalkan di sekitarnya juga diberbagai daerah.

## **1.4 Kegunaan Program**

- a. Terciptanya produk baru dari pengolahan biji nangka dalam bentuk donat yang mempunyai banyak khasiat bagi kesehatan, misalnya dapat menggantikan nasi sebagai sumber karbohidrat.
- b. Memberikan ide untuk mengoptimalkan potensi yang terdapat dalam biji nangka bagi mahasiswa dan masyarakat.
- c. Adanya alternatif oleh-oleh sebagai ciri khas yang membedakan mahasiswa Universitas Negeri Semarang dengan universitas-universitas lain.

## **1.5 Tujuan Program**

- a. Mengoptimalkan potensi yang ada dalam biji nangka yang sampai saat ini belum termanfaatkan secara optimal menjadi produk yang berkualitas.
- b. Mengetahui manfaat yang terkandung dalam biji nangka sehingga dapat dijadikan bahan makanan yang berkhasiat dalam bidang sosial dan kesehatan.
- c. Terciptanya oleh-oleh yang khas bagi mahasiswa Universitas Negeri Semarang sebagai bingkisan istimewa keluarganya.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Produk Donat Becak**

Usaha ini bergerak dibidang pengolahan makanan yang berupa inovasi donat berbahan dasar *beton*. Donat becak merupakan sumber karbohidrat, protein, energi, dan mineral yang cocok sebagai makanan berdiet. Pengolahan biji nangka yang belum banyak peminatnya ini akan disulap menjadi donat becak yang dikemas sebagai makanan modern penuh khasiat yang banyak digemari masyarakat.

Keterkaitan dengan produk lain termasuk perolehan bahan baku. Biji nangka yang diolah menjadi donat dan memiliki kandungan karbohidrat, protein, energi, dan mineral yang cukup bagi tubuh dapat menggantikan fungsi donat yang lain. Donat ini memiliki kandungan gizi yang lebih dibandingkan dengan donat yang telah beredar di masyarakat. Bahan baku donat juga mudah di dapat di daerah pedesaan, khususnya di pedesaan sering dijumpai pohon nangka, sehingga kami dapat bekerja sama dalam perolehan bahan baku tersebut. Jadi selain memproduksi donat becak, kami juga membantu meningkatkan omset penjualan buah nangka di pedesaan.

#### **2.2 Kelemahan Donat Becak**

Donat becak merupakan makanan yang bersifat basah, sehingga tidak akan bertahan lama. Donat becak bertahan dengan kualitas baik hanya sekitar 2 hari. Karena tidak dapat bertahan lama, maka kami akan membuat donat becak dengan kemasan yang menarik dan rasa yang lezat sehingga banyak yang tertarik dan akan suka untuk selalu mengkonsumsinya.

#### **2.3 Peluang Pasar**

Walaupun di pasaran sudah banyak beredar donat dengan berbagai merk dan rasa, Donat becak ini tidak kalah saing dengan donat donat yang sudah ada. Selain itu donat becak ini juga mampu memberi asupan gizi yang baik bagi kesehatan masyarakat. Kebanyakan donat yang beredar di pasaran sebagian hanya dikonsumsi sebagai jajanan, tetapi donat becak ini bisa dikonsumsi sebagai pengganti nasi karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan harga bahan baku yang murah, oleh karena itu kami menciptakan inovasi terhadap biji beton dengan memanfaatkannya menjadi donat yang menyehatkan dan harganya yang sangat merakyat. Donat becak ini juga belum ada saingan dan masih menjadi monopoli di pasaran. Sehingga sangat berkompeten untuk memperoleh keuntungan.

#### **2.4 Media Promosi yang Akan Digunakan**

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang bisa digunakan untuk mempromosikan produk ini, sehingga lebih dikenal oleh

masyarakat. Media promosi yang kami gunakan dengan sosialisasi langsung, yaitu menawarkan melalui pintu ke pintu, dengan menitipkan pada pedagang atau warung terdekat, internet, poster, dan bila memungkinkan dapat mempromosikan sampai ke tempat yang lebih jauh.

## **2.5 Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan**

Dalam hal ini strategi pemasaran yang digunakan :

- Kebijakan produk

Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa donat becak yang menyehatkan.

- Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar Rp 2000,00 per potong.

- Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan donat becak maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu dengan pamflet, menawarkan door to door, dengan menitipkan pada pedagang atau warung terdekat, internet dan bila memungkinkan dapat mempromosikan ke tempat yang lebih jauh secara langsung.

- Kebijakan distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung di tempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerjasama dengan toko-toko di daerah sekitar.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap, yaitu (1) tahap persiapan, (2) tahap pelaksanaan, dan (3) tahap monitoring.

1. Pada tahap pertama meliputi perijinan usaha, persiapan tempat untuk usaha, dan persiapan bahan dan perlengkapan untuk usaha. Untuk tempat usaha dilakukan sewa tempat untuk usaha baik produksi maupun pemasaran dan persiapan alat dan bahan. Adapun alat dan bahan, dan cara pembuatan produk :

#### **a. Alat dan Bahan**

##### ⇒ **Alat-alat :**

- 1) Kompor gas
- 2) Tabung gas
- 3) Wajan
- 4) Mixer
- 5) Pisau
- 6) Baskom
- 7) Meja produksi
- 8) Spatula
- 9) Siruk
- 10) Tampah
- 11) Dandang
- 12) Terpal
- 13) Lesung
- 14) Ssendok
- 15) Kuas
- 16) Tusuk sate
- 17) Ember
- 18) Loyang
- 19) Telenan
- 20) Serbet

##### ⇒ **Bahan untuk donat :**

- 1) Tepung terigu 500 gr
- 2) Beton 500 gr, dikukus dan dihaluskan
- 3) Minyak goreng 2 kg
- 4) Nangka 250gr
- 5) Margarine 200 gr
- 6) Telur 4 butir
- 7) Kuning telur 4 butir
- 8) Air es 200 mL
- 9) Gula pasir 150 gr
- 10) Susu bubuk 100 gr
- 11) Ragi 3 sendok makan
- 12) Garam 2 sendok teh

##### ⇒ **Bahan untuk topping :**

- 1) Margarine 250 gr
- 2) Gula pasir 500gr
- 3) Buah nangka 250 gr
- 4) Tepung beton 250 gr
- 5) Coklatbatangan 250gr

#### **b. Cara pembuatan Untuk donat:**

Campur tepung terigu, ragi instan, gula, dan susu bubuk. Aduk rata tambahkan beton yang sudah dihaluskan, uleni hingga kalis. Masukkan telur, nangka yang dipotong kecil-kecil, dan air es sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan margarindan garam, uleni sampai elastis, diamkan 30 menit. Kempiskan adonan, ambil adonan kira-kira 25 gram, buat bentuk donat menjadi bulat berlubang lalu letakkan di loyang yang ditabur tipis tepung terigu, diamkan lagi selama 30 menit sampai mengembang. Goreng dengan minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.

**c. Cara pembuatan untuk topping:**

1. Campur gula, margarine, dan tepung terigu lalu mixer sampai halus (topping 1). Campurkan gula, coklat dan tepung terigu lalu mixer sampai rata (topping 2)
2. Pada tahap yang kedua, yaitu tahap pelaksanaan, meliputi produksi dan pemasaran produk donat becak. Lokasi pembuatan donat becak ini berada di daerah yang sudah disewa tempatnya di Desa Sekaran, Gunungpati, Semarang selanjutnya akan dipasarkan di tempat yang telah ditentukan.
3. Pada tahap ketiga adalah tahap monitoring, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantau atau evaluator dari pusat.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	5.685.000
2.	Bahan habis pakai	2.416.500
3.	Transport	1.500.000
4.	Lain-lain	700.000
Jumlah		10.301.500

#### Analisa Pendapatan Keuangan

Produksi 1 hari 70 bungkus

Produksi 1 bulan 2100 bungkus

Harga donat becak yang di pasarkan Rp. 2.000

Harga penjualan 1 bulan = 2100 x Rp. 2.000= Rp. 4.200.000

Biaya operasional tiap bulan Rp 2.416.500

Keuntungan tiap bulan = Rp. 4.200.000-Rp 2.416.500= Rp. 1.783.500

#### Analisis kelayakan usaha

##### 1. Break Event Point (BEP)

$$\begin{aligned}
 \text{BEP harga produksi} &= \frac{\text{Total biaya}}{\text{Volume produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp 2.416.500}}{2100} \\
 &= \text{Rp. 1.15}
 \end{aligned}$$

Artinya, pada tingkat harga sebesar Rp. 1.15 ini berada pada titik impas.

$$\begin{aligned}
 \text{BEP volume produksi} &= \frac{\text{Total biaya}}{\text{Harga}} \\
 &= \frac{\text{Rp 2.416.500}}{\text{Rp. 2.000}} \\
 &= \text{Rp. 1.208}
 \end{aligned}$$

Artinya, pada jumlah volume produksi sebanyak 1.208 bungkus tidak mengalami keuntungan dan kerugian.

##### 2. B/C Ratio

$$\begin{aligned}
 \text{B/C Ratio} &= \frac{\text{Hasil penjualan}}{\text{Total biaya operasional}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 4.200.000}}{\text{Rp 2.416.500}} \\
 &= \text{Rp. 1.738}
 \end{aligned}$$

B/C Ratio >1 maka usaha ini layak untuk di jalankan. Artinya tiap satu biaya yang di keluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 1.738 kali lipat.

3. Return on Investment (ROI)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp. 1.783.500}}{\text{Rp 2.416.500}} \\ &= \text{Rp. 0.738} \end{aligned}$$

Artinya, usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan Rp.100 diperoleh keuntungan Rp. 73,8

#### 4.2 Jadwal Kegiatan

NO	KEGIATAN	BULAN				
		1	2	3	4	5
1.	Perijinan dari terkait , persiapan kontrak kerja, dan Perlengkapan	✓				
2.	Pencarian bahan baku	✓				
3.	Produksi donat becak		✓	✓	✓	
4.	Penghitungan hasil, Evaluasi dan penyusunan laporan		✓	✓	✓	✓

**DAFTAR PUSTAKA**

Wardani, E.W.B, Lutfi M, Nugroho W.A.2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*).*Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 1 No. 3, 224-230.

(<http://health.kompas.com/read/2014/05/05/1656377/Manfaat.Tak.Terduga.dari.Biji.Nangka>. 25/9/2015. jam 13.16 WIB)

(<http://manfaat.co.id/manfaat-biji-nangka>.25/9/2015. jam 13.15 WIB)

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Identitas Ketua, Anggota dan Dosen Pendamping

#### A. Identitas Diri Ketua

No	Nama Lengkap	Eti Widiyanti
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Pendidikan IPA
3.	NIM	4001415046
4.	Tempat, dan tanggal lahir	Purbalingga, 30 Maret 1996
5.	E-mail	widiyantieti@gmail.com
6.	No. hp	081903010170

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Ma'arif NU Karanggedang	MTs N Karanganyar	SMA N 1 Bobotsari
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

#### C. Pemakalah seminar ilmiah

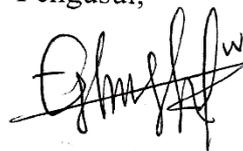
No	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
	-		

#### D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
	-	-	

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas mahasiswa.

Semarang, 20 September 2015  
Pengusul,



( Eti Widiyanti )

**A. Identitas Diri Anggota 1**

No.	Nama Lengkap	Dyah Ayu Sekar Riani
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Pendidikan IPA
3.	NIM	4001415052
4.	Tempat, dan tanggal lahir	Sorong, 20 Agustus 1997
5.	E-mail	<u>Dyahayu875@gmail.com</u>
6.	No. hp	085725538973

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDK Sang Timur Semarang	SMP N 1 Sawit	SMA N 1 Boyolali
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

**C. Pemakalah seminar ilmiah**

No.	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			

**D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat

dipertanggungjawabkan secara hokum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpi ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas mahasiswa.

Semarang, 20 September 2015  
Pengusul,



(Dyah Ayu Sekar Riani)

**A. Identitas Diri Anggota 2**

No	Nama Lengkap	Fajar Nugraheni
1.	Jenis Kelamin	Perempuan
2.	Program Studi	Pendidikan Non Formal
3.	NIM	1201414045
4.	Tempat, dan tanggal lahir	Purbalingga, 16 Agustus 1996
5.	E-mail	<a href="mailto:fajar.nugraheni168@gmail.com">fajar.nugraheni168@gmail.com</a>
6.	No. hp	085693209159

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Bobotsari	SMP N 1 Bobotsari	SMA N 1 Bobotsari
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)**

No.	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

**D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir**

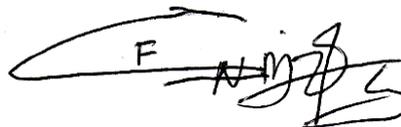
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas mahasiswa.

Semarang, 20 September 2015

Pengusul,



( Fajar Nugraheni )

### Identitas Diri Dosen Pendamping

No	Nama Lengkap	Muhamad Taufiq S.Pd., M.Pd.
1.	Jenis Kelamin	Laki – Laki
2.	Program Studi	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam
3.	NIDN	0007038602
4.	Tempat, dan tanggal lahir	Sragen, 07 Maret 1986
5.	E-mail	Mastaufiq86@gmail.com
6.	No. hp	085647022201

#### A. Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama Institusi	Pend. Fisika UNNES	Pend. IPA UNNES
Jurusan	Fisika	PPS UNNES
Tahun Masuk- Lulus	2004-2008	2008-2010

#### B. Pemakalah seminar ilmiah

No	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Nasional IPA VI	Desain Pembelajaran IPA dengan Model Pembelajaran Otentik ( <i>Authentic Learning</i> ) Berbasis Kompetensi dan Konservasi	AsiaSemarang, 5 April 2015
	Nasional IPA V	Pembelajaran IPA di SD dengan Pendekatan Saintifik dalam Konteks dan Konten Kurikulum 2013	Sragen, 27 April 2014
	Seminar Nasional IPA IV	Pengembangan Bahan Ajar IPA Terpadu Berbasis Web Blog untuk Meningkatkan Literasi Sains Mahasiswa	Sragen, 27 April 2013
	Nasional IPA IV	Implementasi Model Susan Loucks-Horsley (SLH) melalui Lesson Study untuk Meningkatkan Motivasi dan Keaktifan Belajar Mahasiswa Pendidikan IPA S1	Sragen, 27 April 2013

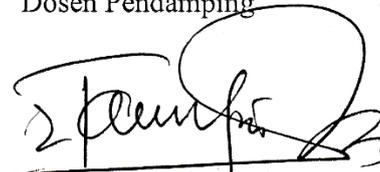
Nasional DalamRangkaBulan Pendidikan FakultasIlmu Pendidikan Universitas Negeri Semarang	Nasional DalamRangkaBulan Pendidikan FakultasIlmu Pendidikan Universitas Negeri SemarangDengan Tema Menyongsong Implementasi Kurikulum	g, 18 8
--	---	------------

### C. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas mahasiswa.

Semarang, 20 September 2015  
Dosen Pendamping



(Muhamad Taufiq, S.Pd, M.Pd)

NIP. 198603072012121001

## a. Peralatan penunjang yang diperlukan

No.	Rincian biaya	Keterangan	Jumlah (rupiah)
1	Sewa tempat	1 Semester	2.000.000
2	Kompore gas	1 buah	300.000
3	Tabung gas	1 buah	400.000
4	Wajan	2 buah x @100.000	200.000
5	Pisau	4 buah x @10.000	40.000
6	Mixer	1 buah	250.000
7	Baskom	4 buah x @50.000	200.000
8	Meja produksi	1 buah	300.000
9	Spatula	4 buah x @20.000	80.000
10	Siruk	4 buah x @30.000	120.000
11	Tampah	2 buah x @20.000	40.000
12	Dandang	2 buah x @150.000	300.000
13	Terpal	1 buah	100.000
14	Lesung	1 buah	50.000
15	Sendok	1 lusin	25.000
16	Kuas	6 buah x @10.000	60.000
17	Tusuk sate	1 bungkus	10.000
18	Ember	5 buah x @30.000	150.000
19	Loyang	10 buah x @50.000	500.000
20	Telenan	4 buah x @15.000	60.000
21	Serbet	10 buah x @10.000	100.000
22	Sewa kursi	5 buah x @80.000	400.000
Jumlah Investasi Awal			5.685.000

## b. bahan habis pakai yang digunakan per bulan

NO	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1.	Nangka	15 kg	10.000	150.000
2.	Biji nangka	30 kg	5.000	150.000
3.	Plastik	21 pak	3000	63.000
4.	Tepung Terigu	17 kg	10.000	170.000
5.	Gula pasir	20 kg	10.000	20.000
6.	Minyak Goreng	30 liter	15.000	450.000
7.	Margarine	15 kg	30.000	450.000
8.	Telur ayam	240 butir	1.500	360.000
9.	Air	3 galon	7.000	21.000
10.	Susu bubuk	3 kg	20.000	60.000
11.	Ragi	1 bungkus	35.000	35.000

12.	Garam	3 sachet	2.500	7.500
13.	Coklat batangan	15 bungkus	20.000	300.000
Jumlah bahan habis pakai perbulan				2.416.500

**a. Transportasi**

No.	Nama barang	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Harga total (Rp)
1.	Prakegiatan	3 orang	150.000	450.000
2.	Pelaksanaan kegiatan	3 orang	250.000	750.000
3.	Pascakegiatan	3 orang	100.000	300.000
Total investasi awal yang diperlukan				1.500.000

**b. Lain-lain**

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan laporan perkembangan	1 buah	50.000,00	50.000,00
2.	Penyusunan laporan Akhir	3 buah	50.000,00	150.000,00
3.	Dokumentasi + cetak	2 rol	200.000,00	400.000,00
4.	Banner	1 buah	100.000,00	100.000,00
Total Investasi awal yang diperlukan				700.000,00

**Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas**

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	EtiWidiyanti/ 4001415046	Pendidikan IPA	Pendidikan	5 jam/minggu	Manager
2.	Dyah Ayu Sekar Riyani/40014 15052	Pendidikan IPA	Pendidikan	5 jam/minggu	Staf Produksi
3.	Fajar Nugraheni /1201414045	Pendidikan Non Formal	Pendidikan	5 jam/minggu	Staf Keuangan

#### Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

#### **SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eti Widiyanti  
NIM : 4001415046  
Program Studi : Pendidikan IPA  
Fakultas : Fakultas MIPA

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: DONAT “BECAK” *BETON CREAMY* ANEKA KHASIAT

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, 20 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.

NIP. 196012171986011001



Eti Widiyanti

NIM. 400115046