



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“CENDOL BEKATUL”

**MINUMAN SEHAT YANG MENYEGARKAN SEBAGAI SALAH SATU
UPAYA PEMANFAATAN BEKATUL**

BIDANG KEGIATAN:

PKM-KEWIRAUSAHAAN

Dusulkan Oleh:

Muhamad Bahtiyar	8111415089 / 2015
Muhammad Asfahani	7111415032 / 2015
Rizky Agung Prakoso	8111415185 / 2015
Rahayu Setyorini	8111413221 / 2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

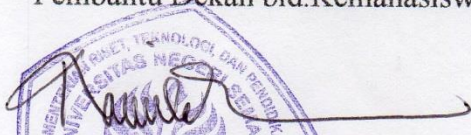
2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "Cendol Bekatul" Minuman Sehat Yang Menyegarkan Sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Bekatul
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Muhamad Bahtiyar
 - b. NIM : 8111415089
 - c. Jurusan : Ilmu Hukum
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Pecangaan Kulon Rt 01 Rw 06, Pecangaan, Jepara
 - f. Handphon /tlpn : 08971646162
 - g. Alamat email : bahtiyarmuhamad8@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Rodiyah SPd., SH., MSi
 - b. NIDN : 0019067209
 - c. Alamat Rumah : Jl. Sejahtera Selatan B. 23 Trangkil Semarang
 - d. NoTel./HP : 08156556364
6. Biaya Kegiatan Total:
 - a. Dikti : Rp.12.396.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

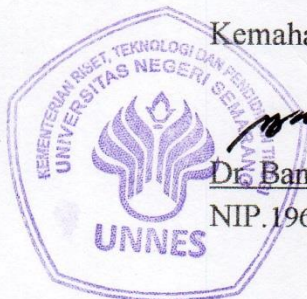
Semarang, 28 September 2015

Menyetujui,
Pembantu Dekan bid.Kemahasiswaan


Ubaidillah Kamal S.Pd. M.H.
NIP.197505041999031001

Pembantu Rektor Bidang

Kemahasiswaan

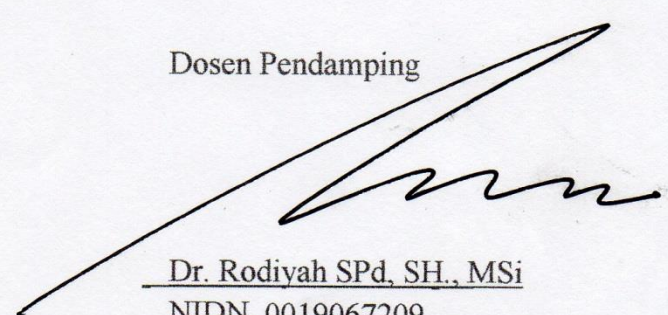



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.
NIP.196012171986011001

Ketua Pelaksana Kegiatan


Muhamad Bahtiyar
NIM.8111415089

Dosen Pendamping


Dr. Rodiyah SPd, SH., MSi
NIDN. 0019067209

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Luaran yang Diharapkan	3
1.5 Kegunaan Program	4
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
2.1 Analisis Produk	4
2.2 Analisis Pasar	5
2.3 Analisis Operasi.....	8
2.4 Analisis Keuangan.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	10
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	11
4.1. Anggaran Biaya.....	9
4.2. Jadwal Kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN-LAMPIRAN	12
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	20
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	22
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan.....	23
Lampiran 5. Nota Kesepahaman MOU atau Pernyataan Kesiapan dari Mitra.....	24

RINGKASAN

Minuman ini sangat cocok diminum pada siang hari, yang mana pada musim kemarau suhu pada siang hari cukup panas. Dan salah satu alternatif untuk mengatasi hal tersebut dapat mengkonsumsi es cendol. Selain menyegarkan tubuh, es cendol juga mengenyangkan. Karena pada umumnya es cendol terbuat dari tepung beras dan dikombinasikan dengan gula aren dan santan. Di Indonesia es cendol menjadi buruan banyak orang untuk menghilangkan rasa dahaga dan mengganjal perut mereka untuk beberapa saat.

Di Indonesia hasil tani cukup melimpah dan produksi beraspun cukup melimpah. Akan tetapi, ada salah satu hasil samping penggilingan padi yang kurang menjadi perhatian masyarakat. Didalam butir padi ada lapisan luar yang tertutup sekam, yang terpisah dengan beras pada saat penggilingan yang biasa dikenal dengan nama Bekatul.

Bekatul terkandung komponen bioaktif yang baik untuk kesehatan. Bekatul juga mengandung protein, mineral, lemak atau asam lemak esensial, Phytosterols, Polyphenols, Phospholipids, Beta-sitosterol, Co-enzyme Q10, Omega 3 Fatty Acids, Omega 6 Fatty Acids dan Oleic Acid, Dietary Fibres (serat pencernaan).

Banyak dijumpai penjual- penjual es cendol yang menjual cendol yang kurang sehat untuk tubuh dengan menggunakan bahan-bahan yang berbahaya bila dikonsumsi. Oleh sebab itu kami menawarkan produk es cendol yang menyehatkan. Yang mana cendol terbuat dari bahan-bahan yang alami, tanpa pengawet, tanpa pemanis buatan, dan tanpa bahan-bahan yang berbahaya jika dikonsumsi oleh tubuh.

Dengan produk ini diharapkan dapat merubah pola pikir masyarakat, yang mulanya mengira jika Bekatul itu hanya untuk pakan ternak, namun dengan munculnya produk ini para konsumen lebih mengetahui manfaat-manfaat Bekatul bagi kesehatan. Sehingga dapat meningkatkan nilai dari Bekatul itu sendiri.

Kata kunci : cendol, bekatul, sehat

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latarbelakang

Indonesia merupakan negara yang terletak digaris katulistiwa dan beriklim tropis yang memiliki dua musim yakni musim penghujan dan musim kemarau. Yang mana pada musim kemarau cuacanya panas pada siang hari. Ketika suhu pada siang hari panas, maka yang dibutuhkan adalah minuman yang bisa menyegarkan tubuh. Salah satunya adalah es cendol. Minuman ini sangat cocok diminum pada siang hari, yang mana pada musim kemarau suhu pada siang hari cukup panas. Dan salah satu alternatif untuk mengatasi hal tersebut dapat mengkonsumsi es cendol. Selain menyegarkan tubuh, es cendol juga mengenyangkan. Karena pada umumnya es cendol terbuat dari tepung beras dan dikombinasikan dengan gula aren dan santan. Di Indonesia es cendol menjadi buruan banyak orang untuk menghilangkan rasa dahaga dan mengganjal perut mereka untuk beberapa saat

Selain Negara yang beriklim tropis, Indonesia juga salah satu Negara agraris. Banyak tanah di Indonesia yang subur dan dimanfaatkan masyarakat untuk perkebunan dan pertanian. Di Indonesia hasil tani cukup melimpah dan produksi beraspun cukup melimpah. Akan tetapi, ada salah satu hasil samping penggilingan padi yang kurang menjadi perhatian masyarakat. Didalam butir padi ada lapisan luar yang tertutup sekam, yang terpisah dengan beras pada saat penggilingan yang biasa dikenal dengan nama Bekatul.

Banyak orang perkotaan yang kurang mengetahui apa itu Bekatul. Sedangkan bagi orang pedesaan Bekatul hanya dikenal sebagai pakan ternak saja. Padahal banyak kandungan yang bermanfaat didalam Bekatul yang sebagian besar masyarakat kurang mengetahuinya. Yang mana didalam Bekatul terkandung komponen bioaktif yang baik untuk kesehatan. Bekatul juga mengandung protein, mineral, lemak atau asam

lemak esensial, Phytosterosis, Polyphenols, Phospholipids, Beta-sitosterol, Co-enzyme Q10, Omega 3 Fatty Acids, Omega 6 Fatty Acids dan Oteic Acid, Dietary Fibres (serat pencernaan). Selain itu, Bekatul juga mengandung vitamin complex (Tocopherols, Tocotrienols, Gamma-Oryzanol), vitamin B complex (B1, B2, B3, B5, B6 dan B15/Vital antioksidan) serta nutrisi penting lain yang memiliki khasiat luar biasa sebagai penangkal penyakit-penyakit degeneratif. Berikut manfaat dari bekatul antara lain; Kencing manis; Kolesterol; Darah tinggi; Serangan jantung karena penyumbatan pembuluh darah; Gangguan aliran pembuluh darah jantung; Asma; Gejala sering sakit kepala; Gangguan pencernaan; Mengatasi haid tidak teratur; Kista Ovarium; Peningkatan daya tahan fisik dan masih banyak lagi khasiat dari Bekatul yang belum banyak diketahui oleh masyarakat.

Banyak dijumpai penjual- penjual es cendol yang menjual cendol yang kurang sehat untuk tubuh dengan menggunakan bahan-bahan yang berbahaya bila dikonsumsi. Oleh sebab itu kami menawarkan produk es cendol yang menyehatkan. Yang mana cendol terbuat dari bahan-bahan yang alami, tanpa pengawet, tanpa pemanis buatan, dan tanpa bahan-bahan yang berbahaya jika dikonsumsi oleh tubuh. Selain itu kami juga mengkolaborasikan cendol dengan Bekatul yang memiliki segudang manfaat. Sehingga produk ini sangat cocok untuk menjadi penawar dahaga, namun tetap bergizi dan mempunyai segudang manfaat bagi kesehatan tubuh. Produk ini juga akan dikemas semenarik mungkin, yang dikemas tersebut terpapar beberapa kandungan dari produk “Cendol Bekatul”. Sehingga lebih menarik konsumen untuk membeli produk ini. Selain itu konsumen juga dapat mengetahui manfaat dari produk ini.

Dengan produk ini diharapkan dapat merubah pola pikir masyarakat, yang mulanya mengira jika Bekatul itu hanya untuk pakan ternak, namun dengan munculnya produk ini para konsumen lebih mengetahui manfaat-manfaat Bekatul bagi kesehatan. Sehingga dapat meningkatkan nilai dari Bekatul itu sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara untuk memanfaatkan Bekatul menjadi minuman yang menyegarkan?
2. Bagaimana metode pengolahan Bekatul menjadi cendol yang sehat?
3. Bagaimana strategi pemasaran untuk mengenalkan produk dan manfaatnya bagi kesehatan?

1.3. Tujuan

1. Memanfaatkan Bekatul menjadi minuman yang menyegarkan.
2. Mengetahui metode pengolahan bekatul menjadi cendol yang sehat.
3. Mengetahui dan menerapkan strategi pemasaran untuk mengenalkan produk dan manfaatnya bagi kesehatan kepada konsumen.

1.4 Luaran yang Diharapkan

1. Terciptanya produk olahan terbaru dengan memanfaatkan Bekatul yang menyegarkan dan menyehatkan.
2. Menanamkan jiwa kewirausahaan kepada mahasiswa, sehingga mahasiswa terbiasa untuk berwirausaha.
3. Memberikan pilihan produk minuman yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.
4. Memberikan produk baru yang kreatif dan inovatif yang enak dan menyehatkan

1.5 Kegunaan Program

Berdasarkan uraian diatas, maka diharapkan dari terlaksananya program kewirausahaan tersebut mempunyai manfaat sebagai berikut:

Manfaat yang diharapkan dari terlaksananya program ini adalah: a.. Bagi Pemerintah

- ❖ Informasi mengenai manfaat Bekatul bagi kesehatan dapat tersampaikan kepada masyarakat.

b. Bagi Masyarakat

- ❖ Menambah pengetahuan mengenai kandungan dan manfaat dari Bekatul bagi kesehatan.
- ❖ Memberikan alternatif pilihan mengenai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan.

c. Bagi Akademisi

- ❖ Melatih Mahasiswa untuk berwirausaha, dengan cara terjun langsung kedalam dunia usaha dengan kreatifitas dan semangat mudanya.

BAB II GAMBARAN UMUM RANCANGAN USAHA

2.1 Analisis Produk

Usaha ini bergerak di bidang usaha minuman yang dapat dinikmati semua kalangan. Selain itu produk ini merupakan alternatif pilihan konsumen , yang mana produk ini memiliki perbedaan dengan produk sejenis lainnya. Yakni dengan mengkolaborasikan Cendol dengan Bekatul.

2.1.1 Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk

Produk Cendol Bekatul ini merupakan produk minuman yang menyegarkan dan menyehatkan yang terbuat dari bahan-

bahan alami, tanpa pengawet, pemanis buatan, dan bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh. Produk ini merupakan perpaduan antara Cendol yang menyegarkan dan Bekatul yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan.

2.1.2 Keunggulan Cendol Bekatul

Cendol Bekatul ini berbeda dengan cendol pada umumnya. Selain menyegarkan dan mengenyangkan, kandungan dari Bekatul banyak mengandung komponen bioaktif yang baik untuk kesehatan. Bekatul juga mengandung protein, mineral, lemak, vitamin B complex, serta nutrisi penting lain yang memiliki khasiat luar biasa sebagai penangkal penyakit-penyakit degenerative.

2.1.3 Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

Produk ini berbeda dengan produk sejenis lainnya, yang mana produk ini merupakan kolaborasi antara cendol dengan Bekatul. Produk ini berbahan dasar tepung hunkwe, bekatul, tepung beras, dan bahan-bahan yang alami lainnya. Bahan-bahan tersebut bisa dikatakan cukup mudah untuk didapat. Sehingga harga jualnya terjangkau oleh para konsumen.

2.2 Analisis Pasar

- a) Di Indonesia cuacanya cukup panas, sehingga konsumen membutuhkan minuman yang dapat menyegarkan.
- b) Belum banyak usaha sejenis yang menawarkan minuman yang menyegarkan sekaligus memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

2.2.1 Potensi dan Segmen Pasar

- a) Masyarakat membutuhkan minuman yang menyegarkan disela aktifitas mereka.

- b) Dengan cuaca di Indonesia cukup panas dan banyak produk sejenis yang kurang sehat, membuat produk ini selalu dibutuhkan konsumen.

2.2.2 Pesaing dan Peluang Pasar

NO	NAMA PESAING	PRODUK YANG DITAWARKAN
1	Es Cendol Loe Gue	Cendol coco, capucino, original
2	Es Cendol Bu Asih	Cendol Durian

Melihat hasil analisa pesaing diatas, serta pasar yang cukup besar, kita masih memiliki peluang yang cukup besar. Dengan memiliki keunggulan dan manfaat yang lebih dibanding dengan es cendol yang lainnya. Maka proses pembuatan yang efisien, ramah lingkungan, serta aman sangatlah diperlukan.

2.2.3 Media Promosi yang Digunakan

Media-media promosi yang akan digunakan melalui ;

a. Spanduk

Dipasang di depan tempat lokasi usaha, serta beberapa tempat strategis lainnya seperti , Jl. Taman Siswa, Jl. Kolonel HR hadijanto, Jl. Menoreh Raya.

b. Surat Kabar

Beriklan di iklan kecil dan kerjasama di surat kabar Suara Merdeka, Jawa Pos Radar Semarang, Wawasan dan Kompas edisi Jateng DIY.

c. Katalog

Membuat katalog yang berisi Cendol bekatul yang diperjualbelikan dan manfaatnya bagi kesehatan.

d. Manusia

Menggunakan teknik word of mouth (mulut ke mulut), pemberitahuan dari teman ke teman yang lain mengenai usaha yang dijalankannya.

e. Media sosial dan internet

Mempromosikan Cendol Bekatul melalui blog dan media sosial seperti; facebook, twitter, instagram, dan media sosial yang lain.

f. Stiker

Mempromosikan Cendol Bekatul dengan cara membuat stiker agar mudah dikenal orang.

2.2.4 Strategi pemasaran yang akan diterapkan

Adapun strategi yang ingin diterapkan yaitu :

a. Diferensiasi

Kami mencoba menghadirkan usaha rumahan yang berbeda dengan usaha-usaha yang sudah ada tapi mempunyai peluang yang meyakinkan, tanpa bahan-bahan pengawet dan berbahaya, serta memiliki manfaat dari segi kesehatan.

b. Strategi produk

- Melakukan sosialisasi mengenai manfaat produk
- Melayani pesanan melalui telepon
- Memberikan diskon produk

2.3 ANALISIS OPERASI

Bahan Baku bahan penolongdan peralatan yangdigunakan :

Perlengkapan dan Peralatan	
Kompor Gas	Cetakan cendol
Gerobak	Centong
Serutan es	Termos es
Baskom	Toples
Dandang	Spatula
Sendok sayur	Sewa tempat produksi

2.4 ANALISIS KEUANGAN

No.	Nama Bahan	Harga satuan	Banyak	Jumlah(Rp)
	Peralatan:			
1.	Kompor gas	Rp.200.000,-	1 buah	Rp.200.000,-
2.	Gerobak	Rp.1.000.000,-	1 buah	Rp.1000.000,-
3.	Serutan es	Rp.500.000,-	1 buah	Rp.500.000,-
4.	Baskom	Rp.20.000,-	5 buah	Rp.100.000,-
5.	Dandang	Rp.150.000,-	2 buah	Rp.300.000,-
6.	Termos es	Rp.145.000,-	1 buah	Rp.145.000,-
7.	Cetakan cendol	Rp.85.500,-	1 buah	Rp.85.500,-
8.	Centong	Rp.27.500,-	4 buah	Rp.110.000,-
9.	Sendok sayur	Rp.27.500,-	3 buah	Rp.82.500,-
10.	Toples	Rp.30.000,-	3 buah	Rp.90.000,-
11.	Spatula	Rp.20.000,-	1 buah	Rp.20.000,-
12.	Sewa tempat produksi	Rp.200.000,-	4 bulan	Rp.800.000
Jumlah				Rp.3.433.000

Biaya produksi perhari

NO	NAMA BARANG	BANYAK	HARGA
1	Tepung hunkwe	200 gr	Rp.5000,-
2	Bekatul	60 gr	Rp.2000,-
3	Tepung beras	40 gr	Rp.900,-
4	Pasta pandan	2 sdt	Rp.900,-
5	Sewa gas	1 tbg	Rp.20.000,-
6	Santan	2 liter	Rp.10.000,-
7	Garam	2 sdt	Rp.300,-
8	Gelas	50 pcs	Rp.15.000,-
9	Sedotan besar	isi 50	Rp.6.500,-
10	Susu	2 kaleng	Rp.20.400,-
11	Gula jawa	1 kg	Rp.12.000,-
Jumlah			Rp.93.000

Cendol bekatul dijual dengan harga
 Rp.4000,-/gelas dengan produksi perhari 30 gelas.
 Dijual 20 hari perbulan. Biaya produksi perhari adalah
 Rp.81.000,- jadi,

Biaya produksi : 30 gelas : Rp.93.000,-/hari

20 hari : Rp.1.860.000,-/bulan

4 bulan : Rp.7.440.000,-/4 bulan

Penjualan : Rp.4000,- x 30 = Rp.120.000,-/hari

20 hari = Rp.2.400.000,-/bulan

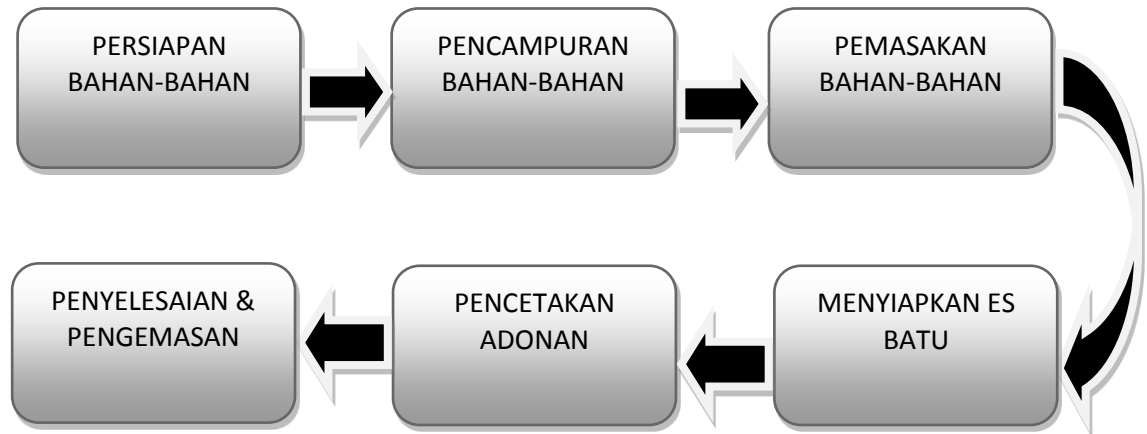
4 bulan = Rp.9.600.000,-/4 bulan

Keuntungan 4 bulan = Rp.9.600.000,- – Rp.7.440.000,-

= Rp.2.160.000,-

BAB III METODE PELAKSANAAN

Alur pembuatan Cendol Bekatul



Proses pembuatan cendol

Pada umum proses pembuatan tidak berbeda dengan cendol yang lain. Pada proses awal, siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan. Siapkan tepung hunkwe, bekatul, tepung beras. Campur bahan tersebut dengan air dan bubuhi sedikit garam, lalu masak sambil diaduk-aduk sampai adonan matang. Siapkan es batu dalam wadah, lalu taruh cetkan cendol diatasnya. Tuang adonan cendol, dan tekan-tekan adonan hingga keluar kedalam wadah yang berisi es batu tersebut. Untuk penyelesaian, siapkan gelas lalu masukkan satu sendok sayur cendol. Tambahkan serutan es batu, sirup gula aren, dan santan

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggran Biaya

NO.	JENISPENGELUARAN	BIAYA(Rp)
1.	Peralatanpenunjang	Rp 3.433.000,-
2.	Bahan habis pakai	Rp 7.440.000,-
3.	Perjalanan	Rp 1.023.000,-
4.	Lain-lain	Rp 500.000,-
JUMLAH		Rp 12.396.0000,-

4.2 Jadwal Kegiatan

Waktu pelaksanaan program kewirausahaan ini dilaksanakan dalam kurun waktu 4 (bulan) lamanya. Adapun jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut

No.	Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1.	Perencanaan produksi	¥			
2.	Persiapan dan pengadaan bahan	¥	¥	¥	¥
3.	Pelaksanaan produksi	¥	¥	¥	¥
4.	Pemasaran	¥	¥	¥	¥
5.	Penyusunan laporan				¥
6.	Laporan akhir				¥

DAFTARPUSTAKA

<http://www.hanjuang.com/es-cendol-merupakan-minuman-paling-segar-di-indonesia.html> (diakses tanggal 26 September 2015)

<http://citizen6.liputan6.com/read/483549/manfaat-bekatul-bagi-kesehatan> (diakses tanggal 26 September 2015)

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Muhamad Bahtiyar
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111415089
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 17 Oktober 1996
6	E-mail	bahtiyarmuhamad8@gmail.com
7	NomorTelepon/HP	08971646162

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 Pecangaan	SMPN 2 Pecangaan	SMAN 1 Pecangaan
Jurusan			IPS
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			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

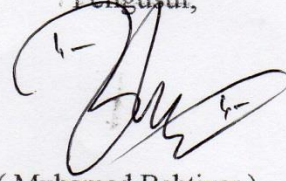
Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup

menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Muhamad Bahtiyar', written over a faint circular stamp.

(Muhamad Bahtiyar)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Muhammad Asfahani
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan / Fakultas Ekonomi
4	NIM	7111415032
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 16 Januari 1997
6	E-mail	emailasfa@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08985766942

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Welahan	SMPN 1 Welahan	SMAN 1 Pecangaan
Jurusan			IPS
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			
2			
3			

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 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 Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,



(Muhammad Asfahani)

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Rizky Agung Prakoso
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111415185
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 13 Agustus 1996
6	E-mail	risky.agungprakoso@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	08976824033

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Gombang	SMPN 2 Gombang	SMKN 1 Gombang
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (OralPresentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

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 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.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,



(Rizky Agung Prakoso)

D. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Rahayu Setyorini
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111413221
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Salatiga, 18 Mei 1995
6	E-mail	rahayusetyorini@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085641349128

E. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 7 Ledok	SMPN 6 Salatiga	SMAN 2 Salatiga
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

E. 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 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.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,



(Rahayu Setyorini)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Harga satuan (Rp)	Kuantitas	Jumlah(Rp)	Keterangan
Sewa tempat produksi	Produksi	200.000	4 bulan	800.000	
Kompors gas	Memasak	200.000	1 buah	200.000	
Gerobak		1.000.000	1 buah	1.000.000	
Serutan es		500.000	1 buah	500.000	
Dandang		150.000	2 buah	300.000	
Termos es	Menyimpan es	145.000	1 buah	145.000	
Cetakan cendol		85.500	1 buah	85.500	
Centong		27.500	4 buah	110.000	
Sendok sayur		27.500	3 buah	82.500	
Toples	Tempat cendol, santan, dan gula jawa	30.000	3 buah	90.000	
Spatula		20.000	1 buah	20.000	
Baskom		20.000	5 buah	100.000	
Jumlah				Rp.3.433.000,-	

2. Bahan Habis Pakai per hari

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)	Keterangan
Tepung hunkwe		200 gr	5000	
Bekatul		60 gr	2000	
Tepung beras		40 gr	900	
Pasta pandan		2 sdt	900	
Sewa gas		1 tbg	20.000	
Santan		2 liter	10.000	

Garam		2 sdt	300	
Gelas		50 pcs	15.000	
Sedotan besar		isi 50	6.500	
Susu		2 kaleng	20.400	
Gula jawa		1 kg	12.000	
Jumlah				Rp.93.000,-

Per hari : Rp.93.000

Per bulan: Rp.1.860.000

Per 4 bulan : Rp.7.440.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Ket
Unnes-pasar johan semarang	Belanja bahan	2 orang (4x)	50.000	400.000	
Pasar johan-unnes	Angkut bahan	Sewa mobil	150.000	150.000	
Unnes-semarang	Promosi	2 orang(4x)	50.000	400.000	
Antar unnes	Kebutuhan mendadak	Bensin 10 liter	7.300	73.000	
Jumlah				Rp.1.023.000	

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)	Keterangan
Spanduk	promosi	1	200.000	
Buku	Pembukuan	4	100.000	
Stiker	Promosi	150	300.000	
Jumlah			Rp.500.000	

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu	Uraian tugas
1	Muhamad Bahtiyar	Ilmu hukum	Hukum	320	-Penanggung jawab -penjualan -produksi
2	Muhammad Asfahani	Ekonomi Pembangunan	Ekonomi	320	-promosi -produksi -penjualan
3	Rizky Agung Prakoso	Ilmu Hukum	Hukum	320	-produksi -promosi
4	Rahayu Setyorini	Ilmu Hukum	Hukum	320	-promosi -pembukuan

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERISEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati ±Seamarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

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

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhamad Bahtiyar

NIM : 811415089

Program Studi : Ilmu Hukum

Fakultas : Hukum

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa dibidang Kewirausahaan saya dengan judul:

“Cendol Bekatul” Minuman Sehat Yang Menyegarkan Sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Bekatul.

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 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.

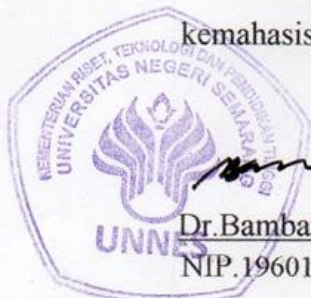
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Semarang, 28 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang

kemahasiswaan,



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

Yang menyatakan,



Muhamad Bahtiyar
NIM.8111415089

Lampiran 5. Nota Kesepahaman MOU atau Pernyataan Kesediaan dari Mitra

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA
USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS
MAHASISWA**

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Kantin Bu Jum
Pempinan Mitra Usaha : Jumirah
Bidang Usaha : Makanan
Alamat : Kantin Asrama Rusunawa (Asrama Putra UNNES)

Dengan ini menyatakan Bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa di bidang Kewirausahaan yang berjudul:

“Cendol Bekatul” Minuman Sehat Yang Menyegarkan Sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Bekatul.

Nama Ketua Tim Pengusul : Muhamad Bahtiyar
Nomor Induk Mahasiswa : 8111415089
Program Studi : Ilmu Hukum
Nama Dosen Pembimbing : Dr. Rodiyah SPd., SH., MSi
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Guna menerapkan dan/atau mengembangkan IPTEKS pada tempat usaha kami. Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggungjawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 28 September 2015

Yang menyatakan,

 (Jumirah)