



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

**SEGALA OLAHAN LELE KAYA MANFAAT DAN GIZI
(*SEGOL KAMANDAZI*)
UNTUK SEMUA KALANGAN**

**BIDANG KEGIATAN
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Nur Vita	1102415016	2015
Nabila Aryssa	3301413071	2013
Yahya Syahrizal	1102415001	2015
Hevi Rochmadiyah Wulandari	4111412044	2012

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Segala Olahan Lele Kaya Manfaat dan Gizi
(*Segol Kamandazi*) untuk semua kalangan
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Nur Vita
 - b. NIM : 1102415016
 - c. Jurusan : Kurikulum dan Teknologi Pendidikan
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Mangkubumen, Tegalrejo, Sawit, Boyolali
 - f. No. Handphone / tlp. : 087803887923
 - g. Alamat email : *vitaemo1@gmail.com*
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Hardjono, M.Pd
 - b. NIDN : 0001085107
 - c. Alamat Rumah : Jl. Candi Stom No. 44 Semarang (50257)
 - d. No Tlp. / HP : (024) 8441143 / 081325779243
6. Biaya Total Kegiatan
 - a. Dikti : Rp. 11.644.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 28 September 2015

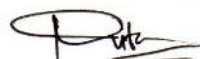
Menyempul
Ketua Jurusan

(Dra. Nurussadiah M.Si.)
NIP. 195611091985032003

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

(Dra. Haryono Budi Raharjo M.Si.)
NIP. 196012171986011001

Ketua Pelaksana Kegiatan



Nur Vita

NIM. 1102415016

Dosen Pendamping



Drs. Hardjono, M.Pd.

NIP. 198109032012011048

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan masalah.....	1
1.3. Tujuan	1
1.4. Luaran yang Diharapkan	1
1.5. Kegunaan Program.....	1
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	4
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	6
4.1. Anggaran Biaya.....	6
4.2. Jadwal Kegiatan	6
DAFTAR PUSTAKA	7
LAMPIRAN-LAMPIRAN	8
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	8
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	15
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	16

RINGKASAN

Segol Kamandazi merupakan sebuah singakatan dari segala olahan lele kaya manfaat dan gizi untuk semua kalangan, olahan dari bahan dasar ikan lele yang kaya kandungan gizi. Olahan lele tersebut berupa abon lele, kripik lele, rambak lele, nugget lele, krispi lele, sate lele, rolade lele, bakso lele, pepes lele. Tujuan dari pembuatan olahan lele disini yaitu memperkenalkan kepada masyarakat bahwa lele tidak hanya dapat digoreng, ataupun dibakar tetapi dapat juga dioleh menjadiberbagai macam jajanan dan masakan, yang nilai jualnya lebih menjanjikan. Kenapa saya memilih lele karena lele mudah didapat di daerah sekitar dan kandungan yang gizi yang terdapat di lele banyak.

Tujuan dalam penulisan PKM adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa lele dapat dimasak menjadi berbagai bentuk jajanan dan mempunyai nilai jual yang lumayan menjanjikan. Metode yang saya rencanakan disini yaitu dengan cara berdagang di kampus dengan menaruh dagangan di depan gedung – gedung unnes, dititipkan di warung warung terdekat dan ketika pemasaran mampu merambah ke masyarakat luas maka akan kami perluas di pusat kota, serta menerima pesanan dalam bentuk apapun.

Hasil yang diperoleh dari hasil jual akan disumbangkan untuk masyarakat yang kurang mampu. Harapan kami dalam penulisan PKM ini dapat memberi manfaat bagi sesama, tidak hanya mencari keuntungan semata tetapi juga mencari pengalaman dan untuk beribadah.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele merupakan ikan konsumsi yang sudah merambah di berbagai penjuru kota di Indonesia karena ikan ini sangat mudah untuk di budidaya dan juga sangat murah harganya. Tapi sayangnya ikan berkumis ini masih di pandang rendah oleh sebagian masyarakat khususnya di Indonesia. Padahal di balik semua itu tersimpan banyak manfaat bagi kesehatan, kandungan gizi di dalam ikan lele ini mampu membantu menjaga kesehatan manusia.

1.2. Rumusan Masalah

Hal yang mendasari munculnya ide untuk membuat PKM ini :

- 1) Bagaimana cara meingkatkan nilai jual lele di kalangan mahasiswa dan masyarakat?
- 2) Bagaimana cara tetap menjaga gizi yang terkandung dalam lele agar dapat berguna?
- 3) Bagaimana cara kita menciptakan lapangan kerja yang bermanfaat bagi sesama ?
- 4) Bagaimana carar kita mencari pengalaman dan manajemen waktu antara kuliah dan berwirausaha ?

1.3. Tujuan

Dari usaha yang akan kami rancang maka pada dasarnya kami mempunyai tujuan agar usaha ini bermanfaat karena gizi yang terdapat dalam ikan lele ini memang diperlukan oleh tubuh manusia. Tujuan yang ingin dicapai dari penyelenggaraan usaha ini yaitu :

- 1) Untuk memperluas kesempatan kerja kepada masyarakat.
- 2) Meningkatkan kreativitas kewirausahaan kami dan masyarakat,
- 3) Meningkatkan hasil produktivitas pengolahan lele dan menambah nilai jual.
- 4) Menambah lowongan kerja.
- 5) Menambah wawasan bagi kami dan warga sekitar.
- 6) Menambah penghasilan untuk produsen.
- 7) Bersedekah untuk orang sekitar yang kurang mampu.

1.4. Luaran yang Diharapkan

Usaha yang kami buat *Segol Kamandazi* berbahan dasar ikan lele, dikombinasi dengan berbagai bumbu dan oalahan tambahan lainnya. Usaha ini diharapkan dapat menjadi usaha yang menjanjikan kedepannya. Produk makanan yang dibuat disini adalah abon lele, kripik lele, rambak lele, nugat lele, krispi lele, rolade lele, bakso lele, sate lele, pepes lele. Usaha kami juga

akan melayani pesanan dalam bentuk apapun. Siap bersaing dengan pasar internasional.

1.5. Kegunaan Program

Manfaat yang diharapkan dari terlaksanakannya program adalah :

- a. Bagi Pemerintah yaitu :
 - 1) Informasi akan lebih cepat tersampaikan kemasyarakat
 - 2) Meningkatkan pembangunan ekonomi
- b. Bagi Masyarakat (sesuaikan sasaran)
 - 1) Menambah wawasan ilmu pengetahuan
 - 2) Membuka lapangan pekerjaan
 - 3) Meningkatkan pertumbuhan ekonomi
 - 4) Bagi Akademisi
 - 5) Meningkatkan kreatifitas para mahasiswa
 - 6) Meningkatkan inovasi para mahasiswa

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

Masyarakat umumnya lebih menyukai ayam dibanding lele karena olahan lele yang monoton hanya digoreng dan dibakar. Maka dari itu saya berinovasi untuk membuat lele menjadi olahan yang lebih menarik untuk dinikmati dan tidak terlalu ribet. adalah sebuah inovasi untuk menjawab permasalahan tersebut. Cara membuat *Segol Kamandazi* yang praktis dan bentuk olahan yang menarik akan membuat masyarakat berpindah dari pengonsumsi ayam ke pengonsumsi lele, karena konsumsi lele dan ikan lainnya di Indonesia cukup sedikit dibandingkan konsumsi ayam. Adapun olahan lele tersebut berupa abon lele, kripik lele, rambak lele, nugget lele, krispi lele, rolade lele, bakso lele, pepes lele. Padahal perbandingan daratan dan perairan di Indonesia sendiri adalah satu dibanding tiga.

Hasil dari perairan melimpah tetapi untuk mencukupi kebutuhan di negara sendiri kita masih kurang. Kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi ikan kurang, padahal gizi yang terkandung dalam ikan dibandingkan ayam besar gizi ikan sebagai contoh yaitu ikan lele. Adapun daftar harga dari *Segol Kamandazi* :

No	Nama Barang	Harga Jual
1	Abon Lele	Rp. 10.000,- /bngks
2	Kripik Lele a. Daging b. Kulit c. Sirip	a. Rp. 9.500,- /bngks b. Rp. 10.000,- /bngks c. Rp. 8.500,- /bngks
3	Nugget Lele	Rp. 1.500,- /potng
4	Bakso Lele	Rp. 1.500,- /tusuk
5	Rolade Lele	Rp. 1.500,- /potng
6	Rambak Lele	Rp. 10.000,- /bngks
7	Kerupuk Lele	Rp. 5.000,- /bngks
8	Pepes Lele	Rp. 2.500,- /bngks
9	Krispi Lele	Rp. 2.500,- /tusuk

Berdasarkan harga diatas dapat diambil keuntungan per 1kg dalam pembuatan olahan lele akan mendapatkan untung minimal 1/3 dari modal awal.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Supaya usaha berjalan sesuai rencana maka diperlukan metode dalam pelaksanaannya. Berikut adalah metode pelaksanaan yang kami rancang :

1) Identifikasi masalah

Ketidakmampuan masyarakat untuk melakukan sebuah inovasi menyebabkan ketidakmampuan masyarakat tradisional untuk bersaing dengan makanan modern dari luar negeri maka dari itu kami membuat sebuah inovasi berupa *Segol Kamandazi*. Tujuan saya membuat *Segol Kamandazi* karena melihat konsumsi masyarakat terhadap ikan yang kurang dan kurang kesadaran akan gizi yang terkandung pada ikan lele. Karena di kalangan masyarakat ikan lele atau ikan berkumis ini dianggap ikan yang amis dan bentuknya yang lumayan mengerikan.

2) Pra Produksi

Tahap Perencanaan

Survey lapangan adalah pertama kali hal yang dilakukan pada saat tahap perencanaan untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.

Setelah survey lapangan selesai kami melakukan studi kelayakan terhadap usaha *Segol Kamandazi* yang akan dilakukan. Hal ini dilakukan agar kami tahu apakah usaha kami memiliki prospek yang bagus ataupun tidak.

3) Tahap Persiapan

Persiapan yang perlu kami lakukan adalah meliputi pemilihan dan penyediaan tempat serta sarana prasarana penunjang produksi, bahan bahan untuk pembuatan atau produksi bahan *Segol Kamandazi* agar mempermudah kami dalam memulai suatu usaha.

4) Produksi

Dalam kegiatan berwirausaha pasti tidak terlepas dengan yang namanya produksi dan pemasaran. Produksi meliputi pembelian bahan, pembuatan produk, lalu pengemasan produk. Sedangkan pemasaran adalah salah satu hal pokok dalam berwirausaha, karena jika tidak ada pemasaran maka produk kita akan menjadi sia sia atau mubadzir. Pemasaran juga membutuhkan promosi atau iklan agar semua orang tahu bahwa ada produk baru bernama *Segol Kamandazi*.

5) Pasca Produksi

Tahapan terakhir pada tahap perencanaan adalah pasca produksi, ini adalah tahap pelaporan dari awal produksi, produksi, sampai dengan pemasaran. Disini kami mengetahui apakah usaha kami ini mendapatkan keuntungan atau kerugian, jika mendapatkan keuntungan artinya kami sukses, kami lebih bersemangat lagi untuk memasarkan produk ini, jika kami mendapatkan kerugian sebaiknya kami membuat inovasi baru yang bisa memikat hati para mahasiswa dan masyarakat.

6) Strategi Pemasaran

Kami memilih strategi pemasaran home industri terlebih dahulu, dan apabila usaha tersebut mulai berjalan dengan baik maka kami akan menambah sasaran pasar agar lebih luas. Kami juga akan membuka penerimaan pesanan dalam bentuk *Segol Kamandazi*.

Rencana biaya yang digunakan dalam PKM Kewirausahaan ini yaitu sebesar Rp. 12.500.000,00. Dengan rincian anggaran sebagai berikut :

Kegiatan PKM Kewirausahaan ini akan diadakan selama 4 bulan dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

No	Kegiatan	Bulan ke 1				Bulan ke 2				Bulan ke 3				Bulan ke 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan																
2	Survei Kondisi Sekitar Masyarakat																
3	Pelaksanaan Program Kegiatan																
4	Evaluasi																
5	Penyusunan Laporan																
6	Penggandaan																
7	Laporan Akhir																
8	Publikasi																

DAFTAR PUSTAKA

Pedoman PKM 2015

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Nur Vita
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kurikulum Dan Teknologi Pendidikan / Fakultas Ilmu Pendidikan
4	NIM	1102415016
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Klaten, 1 Februari 1997
6	E-mail	vitaemo1@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087803887923

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Doplang, Boyolali	SMP N 2 Mojosongo, Boyolali	SMK N 1 Tulung, Klaten
Jurusan			Teknik Komputer dan Jaringan
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
1.			

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 Dikti.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,

(Nur Vita)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Nabilla Aryssa
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PPKn
4	NIM	3301413071
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 9 Juni 1996
6	E-mail	nabil_sweet@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	089528445633

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Al – Irsyat 01 Cilacak	SMP 5 Cilacak	SMA 3 Cilacak
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

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

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,

(Nabilla Aryssa)

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Yahya Syahrizal
2	Jenis Kelamin	Laki – laki
3	Program Studi	Teknologi Pendidikan
4	NIM	1102415001
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang ,3 Juli 1997
6	E-mail	yahyasyahrizal15@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089509609631

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Magersari	SMP N 2 Rembang	SMK N 1 Rembang
Jurusan			Konstruksi Kayu
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 Kreativitas Mahasiswa Dikti.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,

(Yahya Syahrizal)

A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Hevi Rochmadiyani Wulandari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Matematika
4	NIM	4111412044
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Magelang, 22 Agustus 1994
6	E-mail	heavydutyheavy@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	087834350303

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Girirejo Tegalrejo Magelang	SMP N 3 Magelang	SMA N 5 Magelang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

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 Kreativitas Mahasiswa Dikti.

Semarang, 28 September 2015

Pengusul,

(Hevi Rochmadiyani Wulandari)

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

1	Nama Lengkap	Drs. Hardjono, M.Pd
2	Jenis Kelamin	Laki – laki
3	Program Studi	Filsafat Ilmu
4	NIDN	0001085107
5	Tanggal Lahir	1 Agustus 1951
6	E-mail	dekan_fip@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	081325779243

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 Dikti.

Semarang, 28 September 2015
Pengusul,

(Drs. Hardjono, M.Pd.)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Gas LPG 3kg	Perlengkapan masak	2	18.500	$18.500 \times 2 =$ Rp. 37.000,-
Panci	Perlengkapan masak	3	75.000	$75.000 \times 3 =$ Rp. 225.000,-
Piring	Perlengkapan sajian masakan	13	10.000	$10.000 \times 13 =$ Rp. 130.000,-
Gelas	Perlengkapan sajian masakan	5	10.000	$10.000 \times 5 =$ Rp. 50.000,-
Spatula	Perlengkapan masak	3	15.000	$15.000 \times 3 =$ Rp. 45.000,-
Baskom	Perlengkapan kegiatan	3	15.000	$15.000 \times 3 =$ Rp. 45.000,-
Pisau	Perlengkapan masak	3	15.000	$15.000 \times 3 =$ Rp. 45.000,-
Kompor	Perlengkapan masak	2	450.000	$450.000 \times 2 =$ Rp. 900.000,-
Penjepit gorengan	Perlengkapan masak	2	20.000	$20.000 \times 2 =$ Rp. 40.000,-
Teflon	Perlengkapan masak	2	350.000	$350.000 \times 2 =$ Rp. 700.000,-
Mangkok	Perlengkapan sajian masakan	13	10.000	$10.000 \times 13 =$ Rp. 130.000,-
Wajan	Perlengkapan masak	2	15.000	$15.000 \times 2 =$ Rp. 30.000,-
Garpu Besar	Perlengkapan sajian masakan	2	35.000	$35.000 \times 2 =$ Rp. 70.000,-
Sendok	Perlengkapan sajian masakan	13	5.000	$5.000 \times 13 =$ Rp. 65.000,-

Mesin Penggiling Bakso	Perlengkapan kegiatan	1	573.000	$573.000 \times 1 =$ Rp. 573.000,-
Mesin Packing	Perlengkapan kegiatan	1	350.000	$350.000 \times 1 =$ Rp. 350.000,-
Mesin pres	Perlengkapan kegiatan	1	250.000	$450.00 \times 1 =$ Rp.250.000,-
Garpu	Perlengkapan sajian masakan	13	5.000	$5.000 \times 5 =$ Rp. 65.000,-
SUB TOTAL			Rp. 3.750.000	

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Lele	Bahan dasar pembuatan	50 kg	25.500	$25.500 \times 50 =$ Rp. 1.275.000
Tepung tapioka	Bahan bahan campuran	25 kg	7.000	$7.000 \times 25 =$ Rp.175.000
Bumbu – bumbu	Bahan campuran masakan	45 kg	50.000	$50.000 \times 45 =$ Rp. 2.250.000
Tepung kanji	Bahan campuran	43 kg	12.000	$12.000 \times 43 =$ Rp. 516.000
Tepung maizena	Bahan campuran	44 kg	13.500	$13.500 \times 44 =$ Rp. 594.000
Tepung bumbu	Bahan campuran	34 kg	4.000	$4.000 \times 34 =$ Rp. 136.000
Tepung panir	Bahan campuran	30 kg	7.500	$7.500 \times 30 =$ Rp. 225.000,-
Telur ayam	Bahan campuran	15 kg	15.000	$15.000 \times 15 =$ Rp. 225.000,-
SUBTOTAL				Rp. 5.396.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Observasi	Pra Kegiatan	1 x 4 orang	25.000	$25.000 \times 4 =$ Rp. 100.000,-

Transportasi	Selama 4 bulan	1 x 4 orang	287.000	287.000 x 4 = Rp. 1.148.000,-
SUBTOTAL				Rp. 1.248.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Gerobak	Tempat berjualan	1	550.000	Rp. 550.000,-
Sewa Tempat	Tempat berjualan	1	650.000	650.000
Payung Besar	Mengurangi panas secara tidak langsung	1	50.000	50.000
SUBTOTAL				Rp. 1.250.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam / Minggu)	Uraian Tugas
1.	Nur Vita / 1102415016	Teknologi Pendidikan	Pendidikan	15	Ketua dan Produksi
2.	Hevi Rochmadiyahani Wulandari / 4111412044	Matematika	Matematika IPA	15	Bendahara dan Produksi
3.	Nabila Aryssa	PPKn	Sosial	15	Sekretaris dan Produksi
4.	Yahya Syahrizal	Teknologi Pendidikan	Pendidikan	15	Produksi

Lampiran 4



KEMANTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

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

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Vita

NIM : 1102415016

Program Studi : Teknologi Pendidikan

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM Kewirausahaan saya dengan judul : *Segala olahan lele kaya manfaat dan gizi (Segol Kamandazi) untuk semua kalangan* 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, 28 September 2015

Mengetahui



Nur Vita

NIM. 1102415016