



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM :

SUKA COKAK

(MANISAN CEPOKAK)

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Rahmawati (2404412024 / 2012)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

HALAMAN PENGESAHAN

USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Suka cokak (manisan cepokak)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Rahmawati
 - b. NIM : 2404412024
 - c. Jurusan/Perguruan Tinggi : BSA/Universitas Negeri Semarang
 - d. Alamat Rumah dan No. Tel/Hp : Dsn. Ngrapoh, Gunung Tumpeng Rt 09/Rw 03,Kec. Suruh Kab. Semarang
4. Anggota Pelaksana : 1(satu) orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :Dr.Hari Bakti Mardikantoro M.Hum.
 - b. NIDN : 0026076713
 - c. Alamat Rumah dan No. Telp/Hp : Jl. Sindoro V No. 23 Ungaran / 08122534576
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 6.675.000,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : Lima(5) bulan

Semarang, 10 Oktober 2013

Menyetujui,
Ketua Jurusan BSA

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Dr. Zaim El Mubarak, M.Ag)
NIP. 19710341999031003

(Rahmawati)
NIM. 2404412024

PembantuRektorBidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping



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

(Dr.Hari Bakti Mardikantoro M.Hum.)
NIP. 196707261993031004

DAFTAR ISI

Halaman Muka	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Program	3
D. Luaran Yang Diharapkan	3
E. Kegunaan Program	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Analisis Produk	
1. Prospek Pengembangan Usaha Suka Cokak	4
2. Keunggulan Produk Suka Cokak	5
B. Analisis Pemasaran	
1. Peluang Pasar	5
2. Media Promosi Yang Digunakan	5
3. Strategi Pemasaran Yang Akan Diterapkan	5
C. Analisis Keuangan	
1. Rincian Biaya Yang Digunakan	7
2. Analisis Pendapatan Dan Keuangan	9
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
A. Tahap Pertama	10
B. Tahap Kedua	10
C. Tahap Ketiga	10
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN PROGRAM	
A. Anggaran Biaya	11
B. Jadwal Kegiatan	11
Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota	12
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan	14
Lampiran 3 Bagan Proses Pembuatan Suka Cokak	17
Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim peneliti dan Pembagian tugas	18
Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Peneliti	19

RINGKASAN

Takokak merupakan perdu kecil, tumbuh tegak dengan tinggi 1-3 meter biasanya tumbuh liar. Daunnya tunggal, letaknya berseling, bentuk bulat telur melebar, panjang daun 6-30 cm, berujung runcing, tepi berlekuk menyirip, warnanya hijau muda dan memiliki tangan yang berambut rapat.

Bahkan seringkali dengan beberapa duri tempel. Buahnya berwarna hijau, licin dan bergaris tengah 12-15 cm. Selain itu, daun takok juga memiliki daun yang besar dan kasar serta batangnya berduri. Dari rasanya, takokak memiliki rasa yang getir dan agak pahit.

Mungkin karena kaitannya dengan rasa, masyarakat kita atau mahasiswa tidak suka atau bahkan tidak tahu takokak atau cokak itu apa.. Berdasarkan penelitian para ahli, takokak ternyata memiliki banyak khasiat sehingga, selain mengenyangkan, juga bisa dijadikan sebagai obat alternatif.

Selain rasanya yang lezat dan kaya akan manfaat, proses pembuatannya juga cukup mudah dengan penggunaan alat yang sederhana sertadapat dijadikan sebagai makanan camilan. Terobosan ini diharapkan mampu menjadikan suatu peluang usaha bagi masyarakat dalam rangka meningkatkan pendapatan, mengurangi pengangguran serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang berbasis kelautan.

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Kemajuan wisata kuliner makanan saat ini mengalami berbagai perkembangan yang cukup pesat. Wisata kuliner dapat ditemui di berbagai daerah dan dalam berbagai macam bentuk serta aneka rasa yang dapat disesuaikan dengan selera para penikmat kuliner. Keberagaman tersebut mampu menciptakan hasil karya yang menarik dan unik. Namun lain halnya dengan kuliner yang berbahan dasar hasil perikanan. Tidak banyak macam-macam makanan yang dihasilkan dari bahan dasar hasil perikanan. Sehingga diperlukan adanya inovasi terbaru dalam mengolah hasil perikanan tersebut.

Kebutuhan akan pangan mulai meningkat seiring bertambahnya jumlah penduduk yang semakin memadati berbagai daerah. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengembangan potensi sumber daya lokal pada setiap daerah yang spesifik. Banyak bahan makanan lokal Indonesia yang mempunyai potensi gizi yang baik namun belum dimanfaatkan secara optimum. Hal tersebut sangat disayangkan mengingat banyaknya komoditas bahan pangan yang secara langsung bisa bermanfaat bila diolah dengan baik dan profesional. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan yang dimiliki masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.

Takokak memiliki nama ilmiah *Solanum torvum* Swartz atau *S. ferrugium* Jacq, termasuk ke dalam famili Solanaceae. Tanaman ini dikenal dengan nama daerah cepoka, cokowana, pokak, cokak atau terong pipit.

Takokak merupakan perdu kecil, tumbuh tegak dengan tinggi 1-3 meter biasanya tumbuh liar. Daunnya tunggal, letaknya berseling, bentuk bulat telur melebar, panjang daun 6-30 cm, berujung runcing, tepi berlekuk menyirip, warnanya hijau muda dan memiliki tangan yang berambut rapat.

Bahkan seringkali dengan beberapa duri tempel. Buahnya berwarna hijau, licin dan bergaris tengah 12-15 cm. Selain itu, daun takok juga

memiliki daun yang besar dan kasar serta batangnya berduri. Dari rasanya, takokak memiliki rasa yang getir dan agak pahit.

Mungkin karena kaitannya dengan rasa, masyarakat kita atau mahasiswa tidak suka atau bahkan tidak tahu takokak atau cokak itu apa.. Berdasarkan penelitian para ahli, takokak ternyata memiliki banyak khasiat sehingga, selain mengenyangkan, juga bisa dijadikan sebagai obat alternatif.

Buah takokak sering dimakan sebagai lalab mentah, direbus atau dimasak dengan tauco, dan cabe hijau dengan dicampur dengan ikan teri atau sesuai selera. Tetapi untuk kali ini kami mencoba untuk membuat variasi baru agar masyarakat dan mahasiswa dapat menyukainya produk kami, yaitu “SUKA COKAK”. Suka cokak merupakan takokak atau cokak yang dibuat seperti manisan. Dan takokak tidak hanya satu warna tetapi ada berbagai warna. Rasa cokak yang tadinya getir dan pahit akan menjadi manis apabila dijadikan manisan.

Dengan mengubah rasa dan warnanya, mungkin penggemar takokak atau cokak akan lebih banyak. Tidak hanya orang tua dan anak muda, bahkan anak-anak akan menyukainya. Tidak hanya rasanya yg manis dan enak tetapi juga warnanya sangat menarik yang dapat menarik masyarakat. Warnanya kami menggunakan pewarna makana yang tidak berbahaya. Kenapa kami memilih membuat manisan dari takokak atau cokak, karena takokak atau cokak banyak yang tidak suka dan banyak yang menganggap tanaman liar tersebut beracun. Padahal banyak yang sudah membuktikan bahwa takokak tidak beracun. Maka dengan mengolah takokak yang berbeda kami berharap masyarakat dapat menyukainya.

B. PERUMUSAN MASALAH

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

1. Bagaimana cara memanfaatkan sumber daya alam sekitar menjadi suatu produk makanan yang berkualitas?
2. Bagaimana manfaat keunggulan bahan serta cara pembuatannya sehingga pantas diolah menjadi produk baru variasi makanan?

3. Bagaimana cara menciptakan peluang usaha serta pemasaran produk tersebut agar dapat diterima dalam masyarakat?

C. TUJUAN

Tujuan program yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui manfaat dan keunggulan sumber daya alam yang ada disekitar.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dikalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausaha baru.
3. Menciptakan peluang usaha dan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari adanya program kreativitas mahasiswa ini adalah :

1. Terciptanya produk inovasi baru dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar.
2. Terciptanya peluang usaha mandiri bagi mahasiswa yang bergerak dalam bidang kewirausahaan.
3. Teroptimalisasinya manfaat/ kegunaan sumber daya alam yang ada di sekitar menjadi suatu produk inovatif yang diminati banyak masyarakat.

E. KEGUNAAN

Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat diperoleh beberapa manfaat, yaitu sebagai berikut :

1. Terciptanya produk inovasi baru yang berkualitas sehingga mampu diterima oleh masyarakat.
2. Mengenalkan kepada masyarakat produk diversifikasi hasil perikanan menjadi olahan yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomi tinggi dalam memanfaatkan sumber daya alam.
3. Mengasah kreativitas mahasiswa dalam meningkatkan dan mengembangkan potensi yang dimiliki.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. ANALISIS PRODUK

1. Prospek Pengembangan Usaha Suka cokak

Takokak merupakan perdu kecil, tumbuh tegak dengan tinggi 1-3 meter biasanya tumbuh liar. Daunnya tunggal, letaknya berseling, bentuk bulat telur melebar, panjang daun 6-30 cm, berujung runcing, tepi berlekuk menyirip, warnanya hijau muda dan memiliki tangan yang berambut rapat.

Buah takokak sering dimakan sebagai lalab mentah, direbus atau dimasak dengan tauco, dan cabe hijau dengan dicampur dengan ikan teri atau sesuai selera. Tetapi untuk kali ini kami mencoba untuk membuat variasi baru agar masyarakat dan mahasiswa dapat menyukainya produk kami, yaitu "SUKA COKAK". Suka cokak merupakan takokak atau cokak yang dibuat seperti manisan. Dan takokak tidak hanya satu warna tetapi ada berbagai warna. Rasa cokak yang tadinya getir dan pahit akan menjadi manis apabila dijadikan manisan.

Dengan mengubah rasa dan warnanya, mungkin penggemar takokak atau cokak akan lebih banyak. Tidak hanya orang tua dan anak muda, bahkan anak-anak akan menyukainya. Tidak hanya rasanya yg manis dan enak tetapi juga warnanya sangat menarik yang dapat menarik masyarakat. Warnanya kami menggunakan pewarna makana yang tidak berbahaya. Kenapa kami memilih membuat manisan dari takokak atau cokak, karena takokak atau cokak banyak yang tidak suka dan banyak yang menganggap tanaman liar tersebut beracun. Padahal banyak yang sudah membuktikan bahwa takokak tidak beracun. Maka dengan mengolah takokak yang berbeda kami berharap masyarakat dapat menyukainya.

2. Keunggulan Produk Suka Cokak

Adapun keunggulannya adalah :

1. Dapat mengobati dan mencegah kebotakan pada kepala.
2. Manfaat takokak untuk sakit lambung, sakit gigi, katarak, tidak datang haid, wasir atau ambeien, radang payudara, influenza, panas dalam, pembengkakan, bisul, koreng, sakit pinggang, asam urat tinggi, keropos tulang, jantung berdebar-debar, menetralkan racun dalam tubuh, melancarkan sirkulasi darah.
3. Sumber lain juga menyebutkan, buah takokak mampu bertindak sebagai antioksidan. Beberapa zat kimia yang dikandung takokak terbukti dapat melindungi jaringan tubuh dari efek negatif radikal bebas.

B. ANALISIS PEMASARAN

1. Peluang Pasar

Produk Suka Cokak merupakan produk yang unik, masyarakat banyak yang tidak suka rasa cokak yang getir tetapi, dengan adanya hasil produk ini masyarakat akan lebih suka. Apalagi banyak orang semarang yang menyukai rasa manis. Melalui berbagai cara pengenalan produk dengan penjualan secara langsung serta pengemasan yang menarik, produk yang unik, pemasaran yang mudah, serta harga yang terjangkau maka akan menarik minat masyarakat untuk mencoba produk ini.

2. Media Promosi Yang Digunakan

Alternatif media yang digunakan untuk menunjang proses pemasaran produk agar dikenal oleh masyarakat dapat dilakukan dengan berbagai cara diantaranya melalui promosi awal dengan menawarkan kepada teman terdekat, tetangga, warung, toko makanan serta jasa koperasi yang terkait serta media seperti pamflet dan brosur.

3. Strategi pemasaran

Pertama yang dilakukan untuk mempromosikan produk ini adalah dengan mempublikasikan dan mengenalkan produk selai jastraw ini kepada masyarakat. Cara yang bisa ditempuh yaitu pertama dengan

membuat kesan pertama yang baik dan unik kepada masyarakat yaitu dengan membuat sampel lalu masyarakat diminta untuk mencicipinya dengan gratis. Yang kedua dengan selebaran tentang produk Suka Cokak ini. Selebaran ini dapat ditempel di tempat-tempat umum atau tempat-tempat yang mudah dilihat orang banyak guna mempublikasikan Suka Cokak lebih jauh. Cara yang lain dengan mempublikasikan produk ini melalui koperasi mahasiswa dan koperasi desa.

Setelah melewati tahap publikasian, produk Suka Cokak ini diluncurkan ke masyarakat. Cara yang dapat ditempuh dengan menitipkan produk-produk ini ke warung-warung atau toko, bisa juga dititipkan di koperasi-koperasi. Mengikuti sertakan produk ini dalam bazar juga merupakan pilihan tepat untuk memasarkan produk ini karena dapat menjangkau konsumen baru.

Strategi pemasaran yang akan diterapkan:

a. Kebijakan produk

Usaha ini bergerak dalam usaha produksi bahan pelengkap pangan yaitu Suka Cokak.

b. Kebijakan harga

Harga yang ditawarkan yaitu Rp 4.000,00/ cup.

c. Kebijakan promosi

Media promosi yang digunakan adalah melalui promosi langsung, pamflet, brosur, media massa dan lain-lain.

d. Kebijakan distribusi

Distribusi hasil produksi pada konsumen dilakukan secara tidak langsung yaitu melalui kerjasama dengan koperasi, mini market, pasar tradisional, warung, dan rumah kos ditempat usaha. Jika usaha ini sudah berkembang maka jangkauan distribusi dapat diperluas.

C. ANALISIS KEUANGAN

1. Rincian Biaya yang Digunakan

a. Investasi awal

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga
1.	Kompor Gas	1 buah	Rp 750.000,.	Rp 750.000,.
2.	Tabung Gas	1 buah	Rp 180.000,.	Rp 180.000,.
3.	Ember	2 buah	Rp 20.000,.	Rp 40.000,.
4.	Saringan besar	2 buah	Rp 15.000,.	Rp 30.000,.
5.	Panci besar	2 buah	Rp 300.000,.	Rp 600.000,.
6.	Baskom besar	4 buah	Rp 30.000,.	Rp 120.000,.
7.	Toples	4 buah	Rp 25.000,.	Rp 100.000,.
8.	Cup	1 pack	Rp 1.000,.	Rp 100.000,.
9.	Lap	2 buah	Rp 5.000,.	Rp 10.000,.
10.	Timbangan Elektronik	1 buah	Rp 200.000,.	Rp 200.000,.
11.	Sendok plastic	100 biji	Rp 150,.	Rp 15.000,.
13.	Isolasi	2 gulung	Rp 3.000,.	Rp 6.000,.
14.	Centong	4 buah	Rp 3.000,.	Rp 12.000,.
15.	Plastic	3 pack	Rp 5.000,.	Rp 15.000,.
16.	Kulkas	1 buah	Rp 2.000.000,.	Rp 2.000.000,.
Jumlah Harga				Rp4.178.000,.

1.1 Tabel Investasi Awal

b. Penyusutan Aktiva per Bulan

No	Nama Barang	Umur Ekonomis	Penyusutan/Bulan
1.	Kompore Gas	1 tahun	Rp 5.000,.
2.	Panic besar	1 tahun	Rp 1.000,.
3.	Saringan	1 tahun	Rp 500,.
4.	Centong	1 tahun	Rp 500,.
5.	Ember	1 tahun	Rp 2.000,.
6.	Baskom besar	1 tahun	Rp 1.000,.
7.	Toples	1 tahun	Rp 1.000,.
8.	Kulkas	1 tahun	Rp 10.000,.
9.	Sendok	1 tahun	Rp 500,.
10.	Timbangan Elektronik	1 tahun	Rp 3.000,.
Jumlah Penyusutan			Rp 24.500,.

1.2 Tabel Penyusutan Aktiva per Bulan

c. Biaya Operasional per Bulan

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
1.	Cepokak	10 kg	Rp 25.000,.	Rp 250.000,.
2.	Gula pasir	10 kg	Rp 13.000,.	Rp 130.000,.
5.	Garam	8 bungkus	Rp 4.000,.	Rp 32.000,.
6.	Pewarna makanan	4 bungkus	Rp 5.000,.	Rp 20.000,.
7.	Cabe	5 kg	Rp 40.000,.	Rp 200.000,.
Jumlah				Rp 632.000

1.3 Tabel Operasional per Bulan

2. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 bulan	= 600 Pcs
Produksi 4 bulan	= 4 x 600 Pcs = 2.400 Pcs
Harga yang ditawarkan	= Rp 3.000,./ Pcs
Harga penjualan 4 bulan	= 2.400 Pcs x Rp 4.000,. = Rp 9.600.000,.
Total biaya operasional 4 bulan	= Rp 6.540.000,.
Keuntungan 4 bulan	= Pendapatan 4 bulan <u>Total seluruh biaya -</u> = Rp 9.600.000,. <u>Rp 6.540.000,-</u> = Rp 3.060.000,.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

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

Pada tahap pertama adalah tahap persiapan yang meliputi persiapan untuk tempat usaha, persiapan perlengkapan, persiapan alat maupun persiapan bahan yang digunakan pada proses produksi. Adapun perlengkapan, bahan serta alat yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Perlengkapan meliputi lap, cup, sendok serta plastik.
2. Alat meliputi kompor gas, tabung gas, toples, saringan, centong, panci besar, , timbangan elektronik, serta kulkas.
3. Bahan meliputi cepokak, gula pasir, garam, serta pewarna makanan.
4. Proses pengolahannya pun mudah, terdapat tiga tahapan dalam pembuatan produk Suka Cokak yang sudah terlampir.

Tahap kedua yang dilakukan adalah tahap pelaksanaan yang meliputi tahap produksi dan pemasaran produk Suka Cokak yang selanjutnya akan dipasarkan sesuai tempat-tempat yang sudah ditentukan.

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 pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantauan atau evaluator dari pusat.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN PROGRAM

A. ANGGARAN BIAYA

1. Rekapitulasi Biaya

No.	Uraian	Jumlah
1.	Peralatan Penunjang PKM	Rp. 4.178.000.
2.	Bahan Habis Pakai	Rp 632.000
3.	Perjalanan	Rp. 1.550.000
4.	Lain-lain	Rp. 1.800.000
	JUMLAH	Rp. 6.540.000

B. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan																			
		I				II				III				IV				V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Identifikasi Masalah	■	■	■																	
2.	Menentukan Tujuan			■																	
3.	Analisis Kebutuhan				■	■	■														
4.	Produksi dan Perancangan Pemasaran							■	■	■	■	■	■								
5.	Produksi dan Pelaksanaan Pemasaran											■	■	■	■	■	■				
6.	Pengamatan dan Evaluasi Pemasaran																			■	■
7.	Kesimpulan																				■

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

BIODATA KETUA

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Rahmawati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Bahasa Mandarin 2012
4	NIM	2404412024
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 22Juli 1995
6	E-mail	rahmanugrahidayat@yahoo.com
7	Nomor Telepon / HP	085

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 02 Gunung Tumpeng	SMP N 3suruh	SMK N 1 Bancak
Jurusan	-	-	Tata Busana
Tahun Masuk-Lulus	2000– 2006	2006- 2009	2009– 2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

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

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

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

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 10 Oktober 2013
Pengusul,

(Rahmawati)

NIM. 2404412024

BIODATA DOSEN PEMBIMBING

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dr. Hari Bakti Mardikantoro M.Hum.
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Sastra Indonesia - S1
4	NIDN	0026076713
5	Tempat dan Tanggal Lahir	
6	E-mail	haribaktim@gmail.com
7	Nomor Telepon / HP	08122534576

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan	-	-	
Tahun Masuk-Lulus			

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

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

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir

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

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 10 Oktober 2013
Dosen Pembimbing,



(Dr. Hari Bakti Mardikantoro M.Hum.)
NIDN. 0026076713

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
kompor gas	Pengukusan adonan, penggorengan	1	Rp 750.000	Rp 750.000
Ember	Mencuci cepokak	2	Rp 20.000	Rp 40.000
saringan	Meniriskan cepokak	2	Rp 15.000	Rp 30.000
centong	Mengaduk cepokak	2	Rp 5.000	Rp 10.000
Baskom besar	Wadah cepokak	4	Rp 30.000	Rp 120.000
Panci besar	Merebus cepokak	2	Rp 300.000	Rp 600.000
toples	Merendam cepokak	4	Rp 25.000	Rp 100.000
Timbangan Elektronik	Menimbang bahan	1	Rp 200.000	Rp 200.000
Sendok plastik	pelengkap	100	Rp 150	Rp 15.000
kulkas	Pengawetan dan pendingin produk	1	Rp2.000.000	Rp 2.000.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp 3.650.000

1. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	keterangan
cepokak	Bahan dasar	10kg	Rp 25.000	Rp 250.000
Gula pasir	Pembuatan adonan	10 kg	Rp 13.000	Rp 130.000
Pewarna makanan	Pembuatan adonan	4 kg	Rp 5.000	Rp 20.000
Garam	Pembuatan adonan	8 bungkus	Rp 4.000	Rp 32.000
cabe	Pembuat adonan	5 kg	Rp 40.000	Rp 200.000
Tabung gas	Pembuatan adonan	1 buah	Rp 180.00	Rp 180.000
cup	Pengemas produk	1 pack	Rp 1.000	Rp 100.000
Sendok plastik	pelengkap	1 pack	Rp 150	Rp 15.000
isolasi	Menempelkan sendok	3 gulung	Rp 3.000	Rp 9.000
Kertas HVS A4 80 gr	Administrasi	5 rim	Rp. 55.000	Rp. 275.000
Tinta printer	Administrasi	5 botol	Rp 100.000	Rp 500.000
Kertas stiker	Pemasaran	1 rim	Rp 400.000	Rp 400.000
Kertas buffalo	Pemasaran	1 rim	Rp 200.000	Rp 200.000
Pelabelan	pemasaran	1 set	Rp 275.000	Rp 275.000
ATK	Administrasi	1 set	Rp 439.000	Rp 439.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp 3.025.000

1. Perjalanan

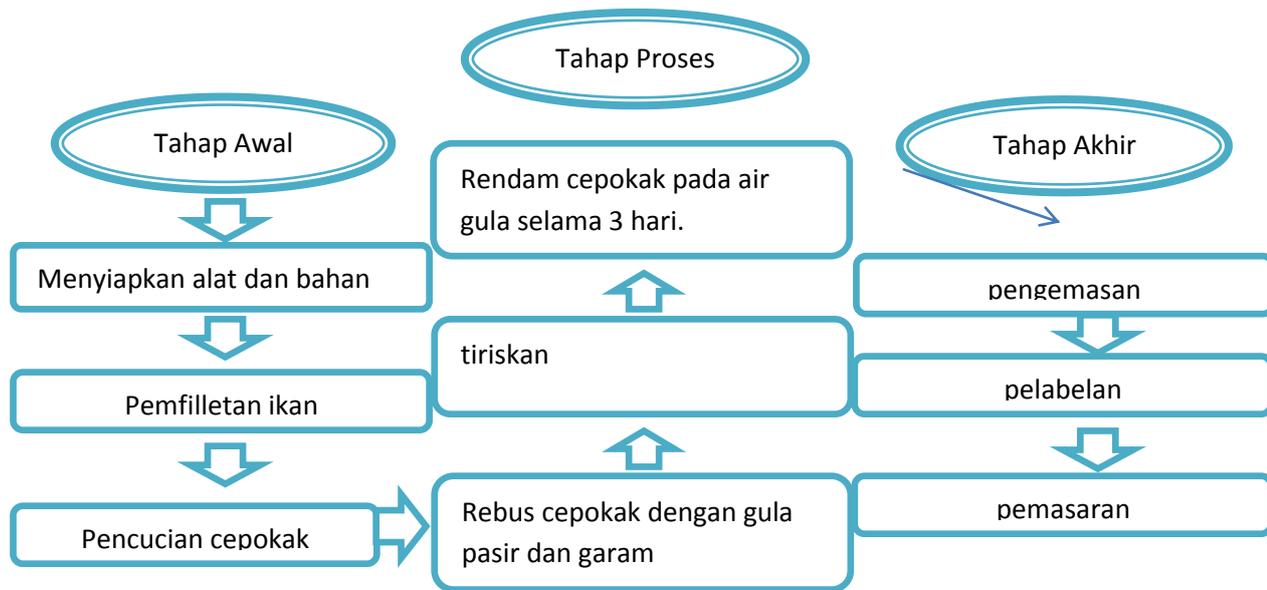
Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Transport pembelian bahan baku	Pembelian bahan baku	5	Rp. 100.000	Rp. 500.000
Transport pembuatan dan penggandaan leaflet / brosur produk	Pemasaran	2	Rp. 50.000	Rp. 50.000
Presentasi seminar	Pemasaran dan evaluasi produk	1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 1.550.000

2. Lain-lain

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Penyusunan laporan	Penyusunan laporan	1	Rp 450.000	Rp 450.000
Penyusunan artikel	Penyusutan artikel	1	Rp 350.000	Rp350.000
Dokumentasi	Dokumentasi kegiatan	1	Rp 500.000	Rp 500.000
Sewa tempat	Tempat produksi	1	Rp 500.000	Rp 500.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 1.800.000

Lampiran 3. Bagan Proses Pembuatan Suka Cokak

BAGAN PROSES PEMBUATAN SUKA COKAK



Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No.	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Rahmawati	Pendidikan Bahasa Mandarin 2012	Pendidikan		Mengkoordinasi anggota, menentukan jadwal kegiatan, membuat laporan. membuat surat kerjasama, inventarisasi. mencatat kas masuk – keluar, mencatat hasil penjualan. mencari mitra bisnis, menghubungi mitra bisnis, memasarkan produk sesuai dengan rencana pemasaran,



KEMENTERIAN 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 PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmawati
NIM : 2404412024
Program Studi : Pendidikan Bahasa Mandarin
Fakultas : Fakultas Bahasa dan Seni

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: Bahusikalur (Bola Tahu Isi Ikan Lapis Telur)

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, 29 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,

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

(Rahmawati)
NIP.2404412024

