



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG KLUTHUK SERBAGUNA DARI
PISANG BATU DI DESA BANJARAGUNG**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM PENGABDIAN MASYARAKAT**

Diusulkan oleh:

Priyani	2301415029/2015
Evi Nur Aryani	3301413073 /2013
Erika Indah R	2301315047/2015

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

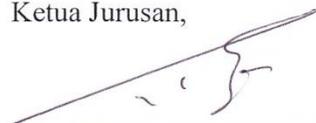
2015

HALAMAN PENGESAHAN
USULAN PROGAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Pelatihan Pembuatan Tepung Kluthuk Serbaguna Dari Pisang Batu di Desa Banjaragung
2. Bidang Kegiatan : PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Priyani
 - b. NIM : 2301415029
 - c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Asing
 - d. Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 - f. Alamat Rumah / No. HP : Ds. Banjaragung / 085201120451
 - g. Alamat Email : Priyanibanjaragung@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan gelar : Sri Handayani, S. Pd. M. Pd.
 - b. NIDN : 028118001
 - c. No. HP : 08157718994
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : 11.602.900
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 2 Oktober 2015

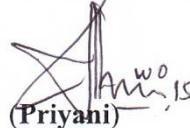
Ketua Jurusan,



(Dr. Zaim Elmubarok, M.Ag)

NIP 197103041999031003

Ketua Pelaksana Kegiatan,



(Priyani)

NIM. 2301415029

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan,



[Handwritten signature]
(Dr. Bambang Budi Raharjo, M. Si.)

NIP 196012171986011001

Dosen Pendamping,

(Sri Handayani, S.Pd.M. Pd.)

NIDN.028118001

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	v
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Judul Program	1
B. Latar Belakang	1
C. Rumusan Masalah	3
D. Luaran kegiatan.....	3
E. Manfaat Kegiatan	3
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN.....	4
BAB III METODE PELAKSANAAN PROGAM	5
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Anggaran Biaya.....	7
B. Jadwal Kegiatan	7
LAMPIRAN	
A. Lampiran 1 biodata ketua, anggota dan dosen pembimbing	
B. Lampiran 2 justifikasi anggaran kegiatan	8
C. Lampiran 3 susunan organisasi tim kegiatan dan pembagian tugas	8
D. Lampiran 4 surat pernyataan ketua kegiatan.....	16
E. Lampiran 5 surat pernyataan kesediaan dari mitra	18
F. Lampiran 6 peta daerah sasaran kegiatan.....	19

RINGKASAN

Dengan diadakannya sosialisasi kepada masyarakat khususnya masyarakat Desa Banjaragung tentang pembuatan tepung kluthuk sebagai bahan dasar aneka makanan diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan dengan maksimal pengolahan pisang batu yang sebelumnya tidak memiliki nilai ekonomis bagi masyarakat, selain itu diharapkan masyarakat dapat menciptakan inovasi-inovasi makanan dengan bahan dasar tepung kluthuk.

Sosialisasi ini mempunyai target khusus untuk masyarakat Desa Banjaragung yaitu agar tidak memandang sebelah mata terhadap pisang batu yang mereka anggap tidak dapat diolah. Buah pisang batu merupakan buah yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena banyaknya biji dan sedikitnya daging buah yang terdapat di dalam pisang batu tersebut, sehingga masyarakat hanya memanfaatkan daun dari pohon pisang batu sebagai bungkus lontong atau makanan yang lain, biasanya masyarakat membuang pisang batu di pekarangan mereka tanpa diolah sebelumnya.

Dengan memberikan pengetahuan dan pelatihan terhadap masyarakat, mereka dapat mengetahui cara pengolahan pisang batu yang baik dan benar sehingga memiliki nilai jual yang nantinya dapat membantu perekonomian masyarakat Desa Banjaragung kemudian program ini akan membantu menyejahterakan masyarakat Desa Banjaragung yang berrmatapencarian sebagai serabutan di sawah.

Metode yang akan kita gunakan dalam program ini yaitu metode sosialisasi dan pelatihan terhadap masyarakat dengan harapan setelah kegiatan sosialisasi ini masyarakat terus melanjutkan dan mengembangkan pengolahan pisang batu menjadi makanan yang mempunyai nilai ekonomi. Selanjutnya masyarakat juga dapat menjadikan program pembuatan tepung kluthuk ini sebagai awal dari suatu bisnis makanan yang unik sehingga pemasukan mereka bertambah.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul Progam

Pelatihan Pembuatan Tepung Kluthuk dari Pisang Batu yang Banyak Tumbuh di Desa Banjaragung.

B. Latar Belakang

Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap pengolahan sumber makanan di lingkungan sekitar menjadikan sumber makanan yang awalnya bermanfaat menjadi tidak bermanfaat. Selain masalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sumber makanan juga karena tingkat kesehatan masyarakat sangat ditentukan oleh kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari. Kualitas makanan tidak terletak pada kelezatan atau penampilan saja, tetapi tergantung pada jenis atau kandungan gizi yang terdapat didalam makanan tersebut. Keanekaragaman dan peningkatan gizi makanan perlu didukung dengan penyediaan produk-produk makanan yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi dengan harga terjangkau.

Buah pisang batu merupakan buah yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena banyaknya biji dan sedikitnya daging buah yang terdapat di dalam pisang batu tersebut, sehingga masyarakat hanya memanfaatkan daun dari pohon pisang batu sebagai bungkus lontong atau makanan yang lain, biasanya masyarakat membuang pisang batu di pekarangan mereka tanpa diolah sebelumnya. Pisang batu mengandung banyak sekali nutrisi yang sangat berguna bagi tubuh kita, seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, hingga beragam mineral. Melimpahnya tumbuhan pisang batu serta harganya yang terjangkau oleh lapisan masyarakat sehingga memungkinkan untuk bisa dikembangkan menjadi produk pangan, tentunya produk pangan yang baik yaitu produk pangan yang memperhatikan kandungan gizi dan harga yang dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat.

Buah yang memiliki nama latin "*Musa brachycarpa*" ini tumbuh didataran rendah khususnya dikalangan masyarakat Desa Banjaragung Kecamatan Warureja Kabupaten Tegal. Adapun ciri fisik dari tanaman ini adalah pohon pisang batu tumbuh tegak, tingginya dapat mencapai 3-4 meter dan berdaun sirip panjangnya sekitar 1 m sedangkan lebarnya sekitar 45 cm. Bagian yang dapat digunakan pohon pisang batu adalah daun, jantung, batang, akar dan buah. Namun kita akan fokus terhadap manfaat buah pisang batu yang sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat.

Dari hasil uji ilmiah, telah dihasilkan bahwa pisang batu pun bermanfaat sebagai pelumas usus, penawar racun, penurun panas, antiradang, peluruh kencing (diuretic), laksatif ringan, penawar racun, peredam panas, mendinginkan darah, antiradang, dan peluruh kencing.

Kurangnya minat masyarakat untuk memakan atau mengolah pisang batu di tunjukan dengan banyaknya masyarakat yang membuang buah pisang batu di pekarangan mereka dan hanya memanfaatkan daun dan batangnya. Nilai ekonomis pisang batu lebih rendah dibandingkan pisang lainnya, harga satu tundun pisang pada umumnya dapat mencapai Rp. 100.000 sedangkan satu tundun pisang batu hanya seharga Rp. 5000 bahkan ada masyarakat yang memberikan dengan cuma-cuma, padahal jika pisang batu diolah dengan baik dan benar tentu saja akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Keunggulan yang dimiliki tepung kluthuk ini sangatlah banyak di bandingkan dengan tepung-tepung pada umumnya yaitu kandungan gizi yang terdapat dalam tepung kluthuk sangatlah beraneka ragam sehingga kita dapat memperoleh gizi seimbang dibandingkan tepung-tepung yang hanya mengandung karbohidrat, padahal apabila kita kebanyakan mengonsumsi karbohidrat akan banyak sekali dampak yang terjadi dalam tubuh kita karena ketika mengonsumsi karbohidrat dalam jumlah yang berlebihan maka kandungan glukosa yang didapatkan untuk tubuh juga semakin tinggi.

Glukosa adalah zat gula yang digunakan oleh tubuh dan otak untuk bisa terus bekerja. Ketika ada banyak kadar gula dalam darah maka pankreas membutuhkan hormon yang lebih banyak untuk menghasilkan insulin yang menyebabkan penyakit diabetes. Selain itu akibat kelebihan karbohidrat dalam saluran makan atas meninggalkan zat asam yang terlalu lama tinggal di dalam gigi. Akibatnya maka lapisan enamel gigi akan hancur secara perlahan. Bakteri yang ada dalam mulut akan semakin suka karena ada banyak asam yang dihasilkan oleh zat yang tertinggal pada gigi sehingga terjadi penumpukan karies gigi. Kandungan triglisrida pada orang yang sering mengonsumsi karbohidrat ternyata jumlahnya sangat tinggi. Triglisrida adalah salah satu jenis lemak yang tidak sehat untuk tubuh dan mengalir dalam darah. Konsumsi karbohidrat bisa menyebabkan tingginya tingkat kolesterol dalam tubuh sehingga juga bisa meningkatkan berbagai jenis penyakit jantung seperti pengerasan arteri, stroke, gejala penyakit jantung koroner dan jenis penyakit lain yang menyerang organ jantung.

Berdasarkan paparan diatas mengenai beberapa manfaat dari buah pisang batu maka kami mencoba membuat inovasi baru dengan membuat tepung kluthuk yaitu tepung yang bahan dasarnya pisang batu nantinya akan dijadikan sebagai bahan dasar aneka makanan misalnya brownis, gorengan, donat dan makanan berbahan tepung lainnya.

Dengan menjadikan buah pisang batu sebagai bahan dasar tepung tentunya manfaat yang didapat jauh lebih banyak dibanding tepung beras atau tepung yang lain, karena dengan menggunakan tepung kluthuk gizi yang didapat lebih banyak dan beragam tidak hanya karbohidrat.

Oleh karenanya, tujuan pengabdian kita terhadap masyarakat dengan program pembuatan tepung kluthuk ini bisa menjadi penyumbang besar terhadap kesehatan masyarakat serta membangkitkan masyarakat untuk selalu berinovasi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang dibahas dalam program ini adalah :

1. Bagaimana cara pembuatan tepungkluthuk sebagai bahan dasar aneka makanan?
2. Bagaimana cara memperkenalkan tepung kluthuk kepada masyarakat Desa Banjaragung?

D. Luaran yang diharapkan

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka luaran dari program ini adalah memberikan sosialisasi kepada masyarakat di Desa Banjaragung Kecamatan Warureja Kabupaten Tegal mengenai cara pembuatan tepung kluthuk dengan buah pisang batu selanjutnya akan di olah kembali menjadi aneka makanan sehingga:

- a. Menghasilkan suatu produk yaitu tepung kluthuk sehingga dapat dinikmati semua orang.
- b. Membuat artikel tentang pembuatan tepung kluthuk sehingga dapat dibaca dan diketahui sehingga nantinya akan dipraktikkan oleh masyarakat umum.

E. Manfaat Kegiatan

Manfaat yang diharapkan dari program ini adalah:

- a. Masyarakat yang menjadi sasaran program dapat memanfaatkan ilmu yang didapatkan dari sosialisasi tersebut.
- b. Masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai cara mengolah buah pisang batu agar dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai jual tinggi.
- c. Dapat memberdayakan perekonomian masyarakat, khususnya masyarakat Desa Banjaragung yang bermata pencaharian sebagai serabutan, dengan adanya sosialisasi ini masyarakat dapat memperoleh tambahan penghasilan yaitu dengan membuka peluang usaha kue brownis dengan berbahan dasar tepung kluthuk yang bisa didapat dengan cuma- cuma.

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Desa Banjaragung adalah sebuah desa di daerah dataran rendah yang berada dekat laut utara dengan jarak sekitar 5 km. Desa Banjaragung merupakan desa terpencil dan jarang tersentuh dengan pembangunan karena letaknya yang berada di kawasan perbatasan antara Kabupaten Tegal dan Kabupaten Pemalang. Desa Banjaragung masih dikelilingi persawahan sehingga mata pencaharian masyarakat sebagai serabutan di sawah para petani.

Desa Banjaragung merupakan salah satu desa yang penduduknya kurang mementingkan pendidikan, kebanyakan masyarakat hanya memberikan pendidikan untuk anak mereka hingga tingkat SD atau SMK sederajat. Sehingga pengetahuan yang di miliki masyarakat pun sangat minim, tidak ada pemikiran baru atau inovasi tentang cara pengolahan sumber makanan di sekitar mereka. Padahal jika sumber makanan tersebut dapat diolah serta dikembangkan dengan benar akan membantu perekonomian mereka yang hanya bekerja sebagai serabutan sawah dan ibu rumah tangga.

Melalui progam sosialisasi pelatihan pembuatan “TEPUNG KLUTHUK” kami ingin mengajak masyarakat untuk membuat inovasi baru dalam pengolahan buah pisang batu agar memiliki nilai jual tinggi sehingga dapat membantu menambah perekonomian masyarakat Desa Banjaragung. Selain itu dengan diadakannya sosialisasi ini kami ingin mengajak masyarakat khususnya ibu dan remaja-remaja sekitar untuk berfikir kreative tentang bagaimana mencari peluang bisnis dengan membuat makanan-makanan dengan bahan dasar tepung kluthuk.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan progam PEMBUATAN TEPUNG KLUTHUK SERBAGUNA ini dilakukan dengan menggunakan metode sosialisasi dan metode pelatihan. Metode tersebut akan dilaksanakan di Desa Banjaragung kecamatan Warureja Kabupaten Tegal. Sosialisasi dan pelatihan ini melibatkan seluruh warga terlebih khususnya para ibu-ibu dan para remajadi Desa Banjaragung sebagai audience.

Jadi, kami akan memberikan sosialisasi sekaligus pelatihan kepada masyarakat Desa Banjaragung mengenai bagaimana cara mengolah buah pisang kluthuk agar menjadi makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi.

Berikut ini adalah cara pembuatan “TEPUNG KLUTHUK SERBA GUNA”

Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan tepung kluthukdan salah satu contoh makanan yang akan dibuat dengan tepung kluthuk yaitu brownis

1. Penggiling tepung
2. Alat pemotong pisang
3. Panci/baskom
4. Pisau
5. Ayakan tepung
6. Mixer
7. Kompor gas
8. Aneka Loyang cupcake
9. Oven
10. Panci Kukusan
11. Tabung gas
12. Centong
13. Spatula
14. Ember
15. Ayakan beras
16. Timbangan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung kluthuk dan salah satu contoh makanan yaitu brownis antara lain:

1. Pisang Batu satu tunden
2. Tepung kluthuk125 gram (untuk di campurkan dengan coklat bubuk)
3. Gula pasir 225 gram
4. Pasta coklat
5. 6 butir telur ayam
6. Susu kental manis secukupnya

7. Garam secukupnya saja
8. Dark coklat yang di lelehkan 100 gram dan campurkan minyak
9. Pengembang dan emulsifier 1 sendok teh
10. Minyak goreng 175 mili liter
11. Coklat bubuk 50 gram, di ayak dan aduk dengan tepung pisang batu

Cara pembuatan:

- a. Pembuatan tepung kluthuk dari pisang batu
 1. Pilihlah satu tundun pisang batu yang masih muda
 2. Kupas kulitnya dengan bersih
 3. Rendam buah pisang batu ke dalam larutan air garam selama satu jam
 4. Tiriskan dan potong tipis-tipis pisang batu
 5. Jemur pisang batu hingga benar-benar kering
 6. Giling pisang batu yang telah kering, ulangi sampai halus
 7. Ayak atau saring dengan menggunakan ayakan tepung sehingga benar-benar mendapatkan tepung yang halus.

- b. Pembuatan brownis sebagai salah satu contoh makanan dengan bahan dasar tepung kluthuk, yaitu:
 1. Kocok telur, emulsifier, garam, gula, pasta coklat sampai mengembang.
 2. Campuran dari terigu dan coklat bubuk di masukan pada kocokan telur.
 3. Campuran dari coklat dan minyak yang sudah dicairkan juga masukan pada kocokan telur aduk merata.
 4. Pisahkan sepertiga dari adonannya, adonan tersebut beri susu kental manis dan aduk sampai merata.
 5. Untuk adonan yang tidak diberi susu kental manis bagi menjadi dua adonan.
 6. Tuang adonan pada cetakan dan kukus selama 10 menit.
 7. Tambahkan adonan yang diberi susu kental manis dan kukus lagi
 8. Setelah itu tuang lagi satu adonan yang tidak diberi susu kukus lagi hingga matang.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA dan JADWAL KEGIATAN

A. ANGGARAN BIAYA

Rekapitulasi biaya yang diusulkan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Peralatan	3.066.000
2	Bahan Habis Pakai	1.108.000
3	Perjalanan	1.080.000
4	Lain-lain	780.000
Jumlah Total		6.034.000

B. JADWAL KEGIATAN

No	Jenis Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1.	Penentuan daerah sasaran	■			
2.	Survey lokasi	■			
3.	Persiapan alat dan bahan	■			
4.	Pelatihan pembuatan tepung kluthuk		■		
5.	Praktik dan pemantauan			■	
6.	Evaluasi				■
7.	Pembuatan laporan				

LAMPIRAN

Lampiran I.3.2

Biodata Ketua dan Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Priyani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Prancis
4.	NIM	2301415029
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 15 April 1996
6.	<i>E-mail</i>	Priyanibanjaragung@gmail.com
7.	Nomor Telepon / HP	085201120451/081911662468

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Banjaragung 02	SMPN 07 Pemasang	SMAN 1 Warureja
Jurusan	-	-	IPA
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.			

D. Penghargaan dalam 7 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

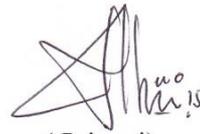
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara I Karya Tulis Tingkat SMP Kabupaten Pemasang	Dinas Kebudayaan dan Keolahragaan Kabupaten Pemasang	2010

	Kabupaten Pemalang		
3.	Juara II Festival Lomba Seni Nasional (FLS2N)	Dinas Pendidikan Kabupaten Tegal	2014
4.	Juara II Khitobah Tingkat SMAN 1 Warureja	SMAN 1 Warureja	2013
5.	Juara 1 Melukis Tingkat SMAN 1 Warureja	SMAN 1 Warureja	2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa ini.

Semarang, 2 Oktober 2015
Pengusul,



(Priyani)

Anggota I

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Evi Nur Aryani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	PPKn
4.	NIM	3301413073
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 27 Januari 1994
6.	<i>E-mail</i>	evinuraryanie@yahoo.com
7.	Nomor Telepon / HP	089659608547

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	A
Nama Institusi	SDN Banjar Agung 02	SMPN 01 Warureja	SMK Texmaco Pemalang
Jurusan	-	-	TKJ
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

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

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (Dari Pemerintah, Asosiasi Atau Institusi Lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan 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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa ini.

Semarang, 2 Oktober 2015
Pengusul,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Evi Nur Aryani', with a stylized initial 'E' inside a circle.

(Evi Nur Aryani)

Anggota II

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Erika Indah Rukmana
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Prancis
4.	NIM	2301415047
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 11 April 1997
6.	<i>E-mail</i>	indahrukmanae@yahoo.com
7.	Nomor Telepon / HP	085640501395

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	A
Nama Institusi	SDN Tanggel 03	SMPN 01 Randu Blatung	SMAN 01 Randu Blatung
Jurusan	-	-	IPA
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.			

D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir (Dari Pemerintah, Asosiasi Atau Institusi Lainnya)

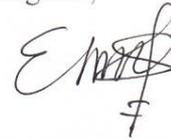
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan 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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa ini.

Semarang, 2 Oktober 2015

Pengusul,



(Erika Indah Rukmana)

Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Sri Handayani, S. Pd. M.pd.
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Prodi	Pendidikan Bahasa Prancis
4.	NIDN	028118001
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Sukoharjo, 28Oktober1980
6.	E-mail	Handa_mir@yahoo.fr
7.	Nomer Telepon/handphone	08157718994

B. Riwayat Pendidikan

		S1	S2
1	Nama Perguruan Tinggi	UNNES	UPI
2	Bidang Ilmu	Pendidikan bhs Prancis	Pendidikan bhs Prancis
3	Tahun Masuk – Lulus	1998 - 2002	2009 – 2011
4	Judul Skripsi/ Thesis/ Disertasi	Ragam, Istilah dan Singkatan yang sering digunakan untuk Chatting di Internet	Le transfert interculturel à travers le spot publicitaire : analyse des elements culturels
5	Nama Pembimbing/ Promotor	Dra. Sri Ambar Wahyuni, Sp.1 – Dra. Diah Vitri, DEA	Dr. T.I Hardini, M.Pd – Dra. S.H Romdam Sp.1

C. Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Kegiatan	Pendanaan	
			sumber	Jumlah
1	2007	Sikap dan Preferensi Kepala Sekolah SMA se Jawa Tengah terhadap Bahasa Asing Pilihan	DIPA	6000000
2	2009	Penerapan Metode Kumon dalam Pembelajaran Struktur	DIPA	4000000

3	2012	Transfer Interkultural dalam Pengajaran Bahasa Prancis sebagai Bahasa Asing (FLE) melalui Iklan TV	DIPA	6000000
4	2014	Pengembangan Kegiatan Apersepsi Berkarakter untuk pembelajaran Bahasa Prancis	DIPA	10000000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Kegiatan	Pendanaan	
			sumber	jumlah
1	2012	Pengenalan Pemahaman antarbudaya melalui Aktivitas Kuliner	DIPA	4500000
2	2013	Pelatihan Pembuatan variasi kegiatan apersepsi di SMA	DIPA	6000000

E. Pengalaman Menyampaikan Makalah Secara Oral Pada Pertemuan/ Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar APFI	KATA Teman Sebaya : Enseigner l'interculturel de manière coopérative	2010 ; UPI Bandung
2	Seminar APFI	Azur et Asmar : Dessin animé dans une perspective humaniste	2010 ; Jakarta
3	Seminar APFI	« Les activités de l'aperception cultivée en classe de français »	2014, Bandung

F. Penghargaan yang Pernah Diraih Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Kinerja dosen terbaik	UNNES	2009

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 resikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Usulan Penelitian Kelembagaan.

Semarang, 2 Oktober 2015
Dosen Pendamping,



Sri Handayani, S. Pd., M.Pd.
NIDN 0028118001

Lampiran 2. 3.3

Justifikasi Anggaran Kegiatan

Justifikasi anggaran berisi rincian biaya kegiatan (dalam ribuan) :

1. Peralatan

No	Peralatan	Biaya (Rp)
1.	Sewa penggiling Tepung	900.000
2.	Pemotong pisang	300.000
3.	Panci/Baskom	120.000
4.	Sendok Takar	47.000
5.	Ayakan Tepung	50.000
6.	Centong	24.000
7.	Loyang Bolu	60.000
8.	Oven	650.000
9.	Panci Kukus	85.000
10.	Blender	300.000
11.	Kompor	350.000
12.	Tabung gas	180.000
Jumlah biaya		3.066.000

2. Bahan Habis Pakai

No	Bahan Habis Pakai	Biaya (Rp)
1.	Pisang Batu	20.000
2.	Coklat	300.000
3.	Gula Pasir	200.000
4.	Mentega	100.000
5.	Telur	250.000
6.	Susu	200.000
7.	Pengembang dan Emulsifier	20.000
8.	Gas	18.000
Jumlah biaya		1.108.000

3. Perjalanan

No	Tujuan	Volume	Biaya Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Semarang- Desa Banjaragung	3 Orang untuk 3 kali perjalanan ke Desa Banjaragung	60.000	540.000

2	Desa Banjaragung-Semarang	3 orang untuk 3 kali perjalanan ke Semarang	60.000	540.000
Jumlah biaya				1080.000

4. Lain-lain

No	Uraian Kegiatan	Volume	Biaya (Rp)
1	Proposal	2	80.000
2	Sewa kamera digital	3 kali	100.000
3	Sewa handycam	3 kali	100.000
4	Kaset handycam	1	200.000
5	Cuci cetak digital	1 kali	150.000
6	Pindah data ke CD	-	150.000
Jumlah biaya			780.000

Lampiran 3.3.4

Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Priyani	Pendidikan Bahasa Prancis	Sosial	5	-penyusunan proposal -pengadaan alat -pelaksanaan kegiatan
2.	Evi Nur Aryani	PPKn	Sosial	5	-penyusunan proposal -pengadaan alat -pelaksanaan kegiatan
3.	Erika Indah Rukmana	Pendidikan Bahasa Prancis	Sosial	5	-penyusunan proposal -pengadaan alat -pelaksanaan kegiatan

Lampiran 5.3.6

Surat Pernyataan Kesediaan dari Mitra

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

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Wastiah

Pimpinan Mitra Usaha : Food Barokah

Bidang Usaha : Pembuatan kue tradisional

Alamat : Desa Banjaragung

Dengan ini menyatakan **Bersedia untuk Bekerjasama** dengan Pelaksana Kegiatan **Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat**

Nama Ketua Tim Pengusul : Priyani

Nomor Induk Mahasiswa : 2301415029

Program Studi : Pendidikan Bahasa Prancis

Nama Dosen Pendamping : Sri Handayani, S.pd. M. Pd.

Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Guna menerapkan serta 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 tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

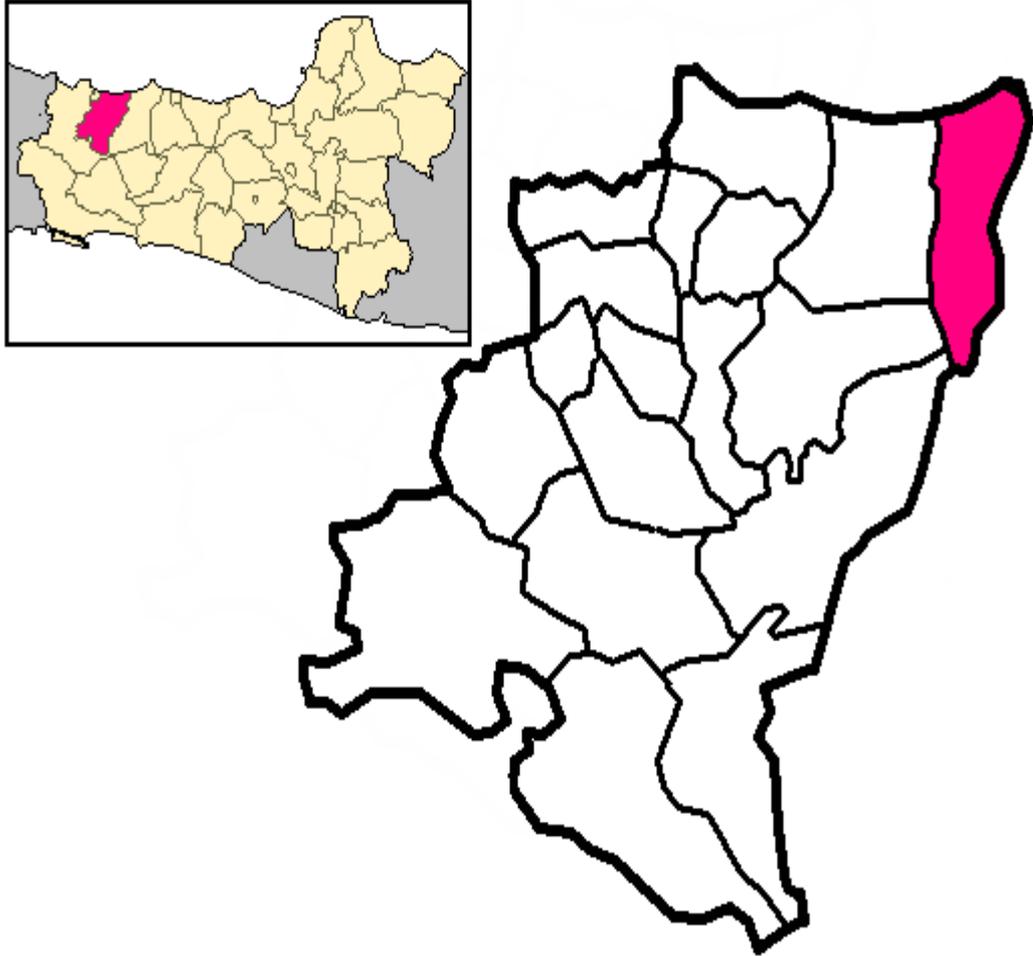
Semarang, 2 Oktober 2015

Yang menyatakan,



Wastiah

Lampiran 6
Peta Daerah Sasaran Kegiatan



Keterangan : Gambar di atas merupakan peta Kabupaten Tegal dimana di dalamnya terdapat Kecamatan Warureja Desa Banjaragung yang berwarna merah muda.

