



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM :

“MANISA CANDY” PERMEN SEHAT MULTIKHASIAT

BIDANG KEGIATAN :

PKM – Kewirausahaan

Diusulkan oleh :

Tika Manda Meilana	1401414019 / 2014
Muhamad Hasbi Assidiqi	1401414028 / 2014
Priatna Ar Rozzaq M	1401413363 / 2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG**

2015

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : ***“MANISA CANDY” PERMEN SEHAT MULTIKHASIAT***
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Tika Manda Meilana
 - b. NIM : 1401414049
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Desa Kalimati RT 03/RW 05 - Brebes
 - f. No HP dan Alamat email : 085642904480
meilanatika034@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan No Telp./HP :

Tegal, 25 Agustus 2015

Menyetujui

Koordinator Jurusan
PGSD UPP Tegal

Ketua Penulis

(Drs. Akhmad Junaedi, M. Pd)
NIP. 19630923198703 1 001

(Tika Manda Meilana)
NIM.1401414049

Pembantu Rektor III
Bidang Kemahasiswaan UNNES

Dosen Pembimbing

(Dr. Bambang Budi Raharjo, M. Si)
NIP. 19601217198601 1 001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
1.2 PERUMUSAN MASALAH	2
1.3 TUJUAN	3
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN	3
1.5 MANFAAT	3
BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	14
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti	17

RINGKASAN

Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) yang kami usulkan berupa pengembangan pembuatan permen labu siam yaitu sebuah produk permen labu siam yang mengandung vitamin C, vitamin B kompleks. seperti folat sejumlah 61 mcg dan sejumlah kecil niacin, thiamin, riboflavin, asam pantotenat dan vitamin B6. Vitamin B berperan penting dalam proses metabolisme tubuh. Selain itu buah labu ini juga mengandung zat mineral seperti zat besi, mangan, fosfor, seng, dan tembaga. Labu siam juga mengandung antioksidan flavonoid polifenolik, seperti apigenin dan luteolin. Senyawa ini bermanfaat untuk mengikat radikal bebas berbahaya dalam tubuh, yang berperan dalam pembentukan kanker, penuaan dini, dan berbagai macam penyakit. Buah labu siam juga merupakan sumber antioksidan vitamin C yang cukup baik, yaitu sekitar 7,7 mg/100gram atau 13 % dari kebutuhan harian yang disarankan. Target pemasaran produk kami adalah di sekitar kampus PGSD UPP Tegal Universitas Negeri Semarang dan sekitarnya, serta di Toko-toko sekitar Kota Tegal, dan melalui facebook, twitter, blog dengan promosi yang menarik konsumen sehingga target pemasaran dapat tercapai dengan maksimal.

Program ini dilaksanakan selama lima bulan dengan tiga tahapan. Tahap pertama yaitu persiapan alat dan bahan serta tempat untuk usaha, tahap kedua yaitu pelaksanaan meliputi produksi dan pemasaran, tahap ketiga yaitu tahap mentoring dan evaluasi.

Program ini membutuhkan dana sebesar Rp. 6.000.000,00 dengan hasil yang akan diperoleh sebesar Rp. 10.000.000,00, dengan hasil awal ini dapat menutup modal awal dan sudah memperoleh keuntungan. Keuntungan pada bulan kedua nantinya akan digunakan untuk membayar karyawan.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Labu siam (*sechium edule*) adalah anggota dari keluarga labu-labuan yang pada awalnya dibudidayakan di Amerika Tengah oleh peradaban Maya dan Aztec. Setelah penaklukan Spanyol, labu siam kemudian menyebar ke seluruh dunia, termasuk ke Indonesia melalui orang-orang Belanda. Nama “labu siam” sebenarnya salah kaprah, karena buah itu tidak berasal dari Siam atau Thailand. Di seluruh dunia, labu siam dikenal dengan berbagai nama, termasuk *chayote* (Inggris), *welok* (Jawa), *christophene* (Perancis) dan *chowchow* (China). Sebagai buah non-musiman, labu siam mudah ditemukan di pasar-pasar di sepanjang tahun. Bentuknya seperti buah pir besar dengan kulit berwarna hijau muda atau hijau kekuningan. Beratnya bervariasi dari 50 gr sampai 2 kg dengan panjang 5 cm sampai 20 cm. Ada dua jenis labu siam, yaitu yang berkulit mulus dan yang berkulit dengan duri-duri kecil. Labu siam biasanya dimasak sebagai sayur, misalnya ditumis dengan cabai atau disup sebagai campuran bayam atau sayur asam. Kita juga dapat mengisi labu siam dengan campuran daging giling dan dipanggang dalam oven. Rasa daging buahnya yang ringan menjadikannya cocok untuk aneka resep masakan. Selain sebagai makanan, labu siam juga bermanfaat sebagai obat alami. Berbagai suku bangsa di Amerika Tengah telah secara tradisional menggunakan tanaman ini untuk melarutkan batu ginjal dan mengobati gangguan kemih lainnya. Suku Aztec, khususnya, merebus daun labu siam dan meminum airnya sebanyak 3-5 kali sehari untuk mengobati batu ginjal. Penelitian menunjukkan bahwa kemampuan untuk menyembuhkan batu ginjal, asam urat, dan masalah metabolik lainnya berasal dari sifat diuretik daun dan buah tanaman itu. Labu siam juga dilaporkan dapat membantu mengurangi aterosklerosis dan hipertensi.

Labu siam memiliki kadar vitamin C yang tinggi, rendah kalori, rendah sodium, tidak mengandung kolesterol, dan merupakan sumber serat yang baik. Berbagai kandungan gizi labu siam dan manfaat kesehatannya antara lain Folat, vitamin B yang sangat bermanfaat bagi ibu hamil dan kesehatan kardiovaskuler. Mangan dalam labu siam membantu tubuh mengubah protein dan lemak menjadi energi. Serat membantu mencegah sembelit dan melancarkan pencernaan. Tembaga membantu yodium dalam menjaga kesehatan tiroid. Zinc membantu menyehatkan kulit. Vitamin K membantu kesehatan tulang dan gigi.

Salah satu senyawa aktif yang terdapat pada labu siam adalah flavonoid, Kandungan flavonoid dikaitkan dengan efek perlindungan terhadap fungsi endotel

dan menghambat agregasi platelet, sehingga dapat menurunkan resiko penyakit jantung koroner, penyakit kardiovaskuler. Flavonoid memiliki efek hipotensi dengan mekanisme menghambat aktivitas ACE, serta sebagai diuretik. Oleh karena itu ekstrak buah labu siam (*Sechium edule*) berpotensi sebagai antihipertensi.

Permen merupakan makanan kecil yang mengasyikan. Persaingan dagang membuat jenis dan tampilan permen banyak mengalami perkembangan. Permen pun kini hadir dengan aksesoris, bentuk, warna, rasa dan kemasan yang trendy agar konsumen lebih tertarik membeli. Makanan yang sehat, organik (tanpa adanya insektisida, pengawet yang berbahaya) itu jarang tersedia di lingkungan yang baik dikonsumsi. Makanan sehat pada sekarang ini persediaannya sangat kecil sekali, sehingga kami berinisiatif untuk membuat makanan terutama permen yang menarik dan juga bermanfaat untuk kesehatan kita.

Labu siam yang notabenenya hanya bisa dimanfaatkan sebagai sayur dan lalapan dan jarang dikonsumsi terutama kaum muda ternyata mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan kita. Dari 5 kilogram labu siam dapat diolah menjadi seratus permen dikombinasi dengan rasa gula yang manis dan akan mendapatkan keuntungan yang besar. Di dukung dengan minimnya permen yang terbuat dari bahan organik dan mudah dibawa kemana-mana.

Dengan kondisi Kota Tegal yang panas dan kondisi masyarakat yang cenderung menyukai cemilan yang manis dan segar. Oleh karena itu permen merupakan cemilan yang memiliki peluang usaha yang besar di Kota Tegal, apalagi permen organik belum terlalu populer di lingkungan masyarakat Kota Tegal. Selain itu permen juga memiliki rasa yang enak dan segar serta harganya terjangkau.

Dengan melihat kondisi-kondisi di atas, maka kami berinisiatif mengembangkan “*MANISA CANDY*” PERMEN SEHAT MULTIKHASIAT”, yaitu cemilan berbahan susu labu siam yang ditambah dengan sedikit gula. Produk tersebut memiliki berbagai manfaat dan memiliki peluang usaha yang besar di Kota Tegal. Dengan adanya program ini kami berharap produk yang kami kembangkan akan diminati oleh orang banyak.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian diatas, beberapa masalah yang dapat penulis rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi manias candy agar dapat menarik minat konsumen ?
2. Apa manfaat dan keunggulan manisa candy ?

3. Bagaimana prospek penjualan manias candy di sekitar kampus PGSD UPP Tegal serta melalui facebook, twiter, dan blog ?

1.3 TUJUAN

Tujuan program yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah labu siam .
2. Dapat membuat permen organik yang memiliki daya tahan lebih lama.
3. Menambah variasi cemilan sehat untuk masyarakat khususnya lingkungan sekitar kampus PGSD UPP Tegal.
4. Memanfaatkan peluang usaha yang tersedia di lingkungan kampus.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan adanya Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) berupa pengembangan pembuatan yoghurt daun alpukat , diharapkan diperoleh luaran sebagai berikut:

1. Produk manisa candy dengan rasa yang enak, sehat dan bermanfaat bagi para konsumennya serta dengan harga yang terjangkau.
2. Teroptimalisasi manfaat dari buah labu siam.
3. Diharapkan pula program ini dapat membuka lapangan usaha bagi mahasiswa juga dapat memberikan keuntungan dari produk manisa candy.

1.5 MANFAAT

Dengan adanya Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) berupa pengembangan pembuatan manisa candy diharapkan diperoleh kegunaan sebagai berikut:

1. Menyediakan cemilan fungsional bagi masyarakat, yaitu produk permen organik berbahan labu siam sekaligus sebagai upaya memberikan cara agar labu siam memiliki daya penyimpanan yang tahan lama serta meningkatkan nilai ekonomis dari labu siam.
2. Untuk mengetahui peluang keberlanjutan usaha permen organik dari labu siam sebagai usaha yang menjanjikan bagi masyarakat.

BAB 2

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Usaha yang akan kami kembangkan bergerak di bidang pengolahan makanan berupa permen organik yaitu “manisa candy permen sehat multikhasiat” yang memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan. Permen merupakan makanan kecil yang mengasyikan Makanan yang sehat, organik (tanpa adanya insektisida, pengawet yang berbahaya) itu jarang tersedia di lingkungan yang baik dikonsumsi. Makanan sehat pada sekarang ini persediaannya sangat kecil sekali, sehingga kami berinisiatif untuk membuat makanan terutama permen yang menarik dan juga bermanfaat untuk kesehatan kita. Dalam usaha ini, permen akan dikemas menjadi cemilan yang menyehatkan, menyegarkan dan tanpa bahan kimia yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

1. Prospek pengembangan usaha

Pada saat ini, kebanyakan kalangan masyarakat hanya mengambil manfaat labu siam sebagai sayur dan lalapan saja. Hal ini dikarenakan masyarakat tidak mengetahui cara pengolahan labu siam tersebut secara menarik dan berguna untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, peluang ini yang menginspirasi kami untuk membuat labu siam menjadi olahan menarik dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, yaitu dengan membuat “*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat”.

2. Target penjualan

Wilayah pemasaran permen untuk 5 bulan kedepan adalah di daerah sekitar kampus PGSD Tegal, di Koperasi Mahasiswa PGSD UPP Tegal Universitas Negeri Semarang, serta daerah sekitar Kota Tegal dan melalui facebook, twitter, dan blog. Untuk wilayah pendistribusiannya akan dititipkan ditoko-toko makanan maupun minuman. Target penjualan untuk tiap harinya adalah dari 100 bungkus manisa candy.

3. Strategi pemasaran

a. Tingkat persaingan

Tingkat persaingan usaha “*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat”. cenderung sangat kecil, karena di daerah pemasaran tidak ada yang menjual permen organik. Selain itu kami juga mengadakan kerjasama dengan toko-toko makanan dan minuman di daerah di daerah Kota dan Kabupaten Tegal serta di kampus PGSD UPP Tegal Universitas Negeri Semarang yang banyak pembelinya.

a). Tempat Produksi

Tempat pembuatan sangat mempengaruhi suatu produk, karena tempat dapat mempengaruhi kualitas, harga dan pasar. Oleh karena itu,

pembuatan yoghuart ekstra daun alpukat akan dilakukan di Desa Karanganyar, Kecamatan Dukuhturi, Kabupaten Tegal.

b). Pembeli

Sasaran konsumen “*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat” mahasiswa dan masyarakat sekitar PGSD UPP Tegal Universitas Negeri Semarang, serta masyarakat di daerah sekitar Kota Tegal.

c). Kapasitas Produk

Produksi manisa candy permen organik dari labu siam yang akan dilakukan dalam usaha ini adalah dalam skala kecil terlebih dahulu. Bahan labu siam yang mudah didapatkan di pasaran, Kabupaten Tegal.

b. Bauran Pemasaran

a). Produk

“*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat”. mengandung bahan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Salah satu senyawa aktif yang terdapat pada labu siam adalah flavonoid, Kandungan flavonoid dikaitkan dengan efek perlindungan terhadap fungsi endotel dan menghambat agregasi platelet, sehingga dapat menurunkan resiko penyakit jantung koroner, penyakit kardiovaskuler. Flavonoid memiliki efek hipotensi dengan mekanisme menghambat aktivitas ACE, serta sebagai diuretik. Oleh karena itu ekstrak buah labu siam (*Sechium edule*) berpotensi sebagai antihipertensi

b). Harga Jual

Harga jual produk yaitu Rp 1500-/bungkus .

c). Tempat Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan yaitu penitipan produk “*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat” ke Koperasi Mahasiswa Unnes PGSD UPP Tegal Universitas Negeri Semarang, serta akan di titipkan di toko makanan dan minuman sekitar Kota Tegal, serta di kost mahasiswa.

d). Promosi

Promosi “*Manisa Candy*” Permen Sehat Multikhasiat”. dilakukan dengan membuka warung kecil yang menjual dengan harga yang menarik untuk pembelian jumlah tertentu. Menitipkan produk ditoko makanan dan minuman, kost mahasiswa hingga penawaran dari mulut ke mulut. Selain itu juga memperkenalkan produk kepada teman, saudara ataupun kerabat melalui media sosial seperti Facebook maupun Twitter dan blog. Penyebaran brosur di tempat target penjualan yaitu di wilayah sekitar Kota Tegal maupun Kabupaten Tegal.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN PROGRAM

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

Pada tahap pertama, Pada tahap ini terlebih dahulu menyiapkan dan tersedianya bahan dan alat. Bahan utama yang digunakan adalah labu siam yang masih mempunyai kandungan air cukup banyak alatnya pun dipersiapkan juga, seperti blender untuk menggiling labu siam, saringan untuk menyaring ampas-ampas labu siam.

Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan permen adalah sebagai berikut:

a. Alat : Kompor ,Tungku besar, Meja masak, Meja stainless, Bak air besar, Stik plastik, Mesin tarik permen,Cetakan Permen, Blender.

b. Bahan : Labu siam, Gula pasir , Air

c. Cara Kerja : Pengolahan permen tidak terlalu sulit, namun perlu hati-hati.

Langkah-langkah pembuatannya meliputi:

1. Menyiapkan alat dan bahan pembuatan permen yang ditambah labu siam.
2. Menuangkan air dan gula ke dalam kuah terus masak hingga matang.
3. Setelah matang masukkan adonan ke dalam meja stainless yang sebelumnya ditaruh di dalam bak air, agar adonan cepat dingin.
4. Masukkan air perasan labu siam kedalam adonan, angkat adonan dari meja stainless lalu masukkan ke mesin tarik.
5. Setelah adonan permen cukup keras, bentuk sesuai dengan cetakan yang ada
6. Pengemasan permen kedalam bungkus
7. Pelabelan manisa candy

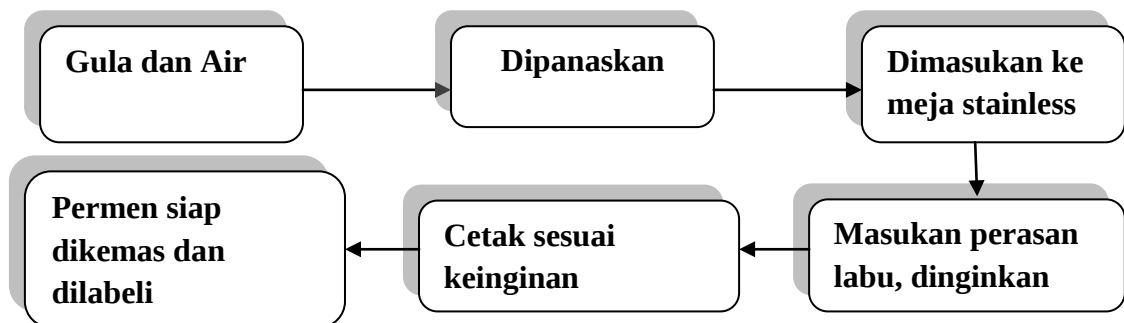
Pada tahap kedua, yaitu tahap pelaksanaan meliputi produksi dan pemasaran produk manisa candy:

a. Lokasi pembuatan

Lokasi pembuatan dilaksanakan di rumah anggota peneliti yaitu di Desa Karanganyar.

b. Proses Produksi

Proses Pembuatan yoghurt ekstrak daun sirsak dapat dilihat pada bagan berikut ini.



Pada tahap ketiga adalah tahap monitoring, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantau atau evaluator dari pusat.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN PROGRAM

1. BIAYA

Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan Penunjang	Rp 1.800.000,00
2	Bahan habis pakai	Rp 3.000.000,00
3	Perjalanan	Rp 600.000,00
4	Lain-lain	Rp 600.000,00
	Jumlah	Rp 6.000.000,00

2. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Persiapan Kegiatan: Alat dan Bahan, Pembuatan brosur, Lokasi Penjualan					
2	Pembuatan produk					
3	Penjualan produk dan promosi					
4	Evaluasi kegiatan dan penyusunan laporan					

DAFTAR PUSTAKA

- artikel kesehatan.2014. *Kandungan Gizi dan Manfaat Labu Siam Bagi Kesehatan* diunduh melalui <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-labu-siam-bagi-kesehatan.html> diakses pada hari selasa tanggal 25 Agustus 2015 pukul 12.55 wib
- dunia lolipop.2014.*Cara Membuat Permen Buah* diunduh melalui <http://dunialolipop.com/cara-membuat-permen-lolipop/> diakses pada hari selasa tanggal 25 Agustus 2015 pukul 13.00 wib
- majalah kesehatan. 2014.*Khasiat dan Kandungan Labu Siam* diunduh melalui <http://majalahkesehatan.com/labu-siam-sedap-dimakan-dan-berkhasiat/> diakses pada hari selasa 25 Agustus 2015 pukul 12.45 wib

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota Kelompok

A. Identitas Ketua

Nama Lengkap	Tika Manda Meilana
Jenis Kelamin	P
Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
NIM	1401414019
Tempat dan Tanggal lahir	Brebes 08 Mei 1996
Email	meilاناتika034@gmail.com
Nomor Telepon/HP	085642904480

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 02 Pamaron	SMP N 02 Brebes	SMA N 1 Brebes
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002/2003 – 2007/2008	2008/2009 – 2010/2011	2011/2012 – 2013/2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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 dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM 2015.

Tegal, 25 Agustus 2015

Pengusul,

Tika Manda Meilana

2. Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Priatna Ar Rozzaq Mustaqqim
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM	1401413363
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 11 April 1995
6	E-mail	priatnaarm@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	083837187302

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Guci	SMP N 1 Slawi	SMA N 1 Slawi
Jurusan	-	-	IPA

Tahun Masuk- Lulus	2001/2002 – 2006/2007	2006/2007 – 2009/2010	2009/2010 – 2012/2013
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Insitusi 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 PKM 2015.

Tegal, 25 Agustus 2015

Pengusul,

Priatna Ar Rozzaq Mustaqqim

3. Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muhamad Hasbi Assidiqi
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM	1401414028

5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal , 10 November 1996
6	E-mail	diqi.bujini29@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085600353953

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Muhammadiyah Karanganyar	SMP N 10 Tegal	SMA N 1 Tegal
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002/2003 – 2007/2008	2007/2008 – 2010/2011	2010/2011 – 2013/2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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 PKM 2015.

Tegal, 25 Agustus 2015

Pengusul,

Muhamad Hasbi Assidiqi

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Total
1	Baskom	Tempat labu siam	2 buah	Rp 7.000,00	Rp 14.000,00
2	Ember Kecil	Tempat Mencuci labu siam	1 buah	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
3	Pengaduk Kayu	Kelangsungan Proses	1 buah	Rp 7.000,00	Rp 7.000,00
4	Saringan Stainless	Kelangsungan Proses	1 buah	Rp 25.000,00	Rp 25.000,00
5	Panci	Kelangsungan Proses	2 buah	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
6	Tas Box Kotak Styrofoam	Tempat Penyimpanan permen	1 buah	Rp200.000,00	Rp 200.000,00
7	Box Styrofoam Biasa	Tempat Penjualan	5 buah	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
8	Blender	Kelangsungan Proses	1 unit	Rp125.000,00	Rp 125.000,00
9	Teko	Kelangsungan Proses	1 unit	Rp 28.000,00	Rp 28.000,00
10	Pisau	Kelangsungan Proses	1 unit	Rp 8.000,00	Rp 8.000,00
11	Mangkuk Kaca Besar	Kelangsungan Proses	1 unit	Rp 35.000,00	Rp 35.000,00
12	Sendok	Kelangsungan Proses	6 buah	Rp 7.000,00	Rp 42.000,00
13	Lap	Kelangsungan Proses	5 buah	Rp 3.000,00	Rp 15.000,00
14	Galon	Kelangsungan Proses	2 buah	Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
15	Spons	Mencuci Alat	1 buah	Rp 2.000,00	Rp 2.000,00
16	Label Produk	Kemasan Produk	1 rim	Rp 60.000,00	Rp 60.000,00

17	Nota	Administrasi	1 buah	Rp 4.000,00	Rp 4.000,00
18	Buku Keuangan	Administrasi	1 buah	Rp 9.000,00	Rp 9.000,00
19	Pulpen	Administrasi	4 buah	Rp 4.000,00	Rp 16.000,00
20	Gagang plastik	Kelangsungan Proses	10 buah	Rp 40.000,00	Rp 400.000,00
21	MMT	Promosi	1 buah	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
22	Stempel	Administrasi	1 buah	Rp 60.000,00	Rp 60.000,00
23	Timbangan	Menimbang permen	1 buah	Rp150.000,00	Rp 150.000,00
24	Mesin tarik	Kelangsungan proses	1 buah	Rp180.000,00	Rp 180.000,00
25	Plastik Besar	Kelangsungan Proses	5 buah	Rp 5.000,00	Rp 25.000,00
26	Brosur Promosi	Promosi	100 lembar	Rp 1.000,00	Rp 100.000,00
Sub Total					Rp 1.800.000,00

2. Bahan Habis Pakai

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Total
1	Labu siam	Bahan Dasar	5kg	Rp. 8.000,00	Rp. 40.000,00
2	Gula pasir	Bahan Dasar	5 kg	Rp. 11.000,00	Rp. 55.000,00
3	Sabun	Mencuci Alat	2 bungkus	Rp. 7.000,00	Rp. 14.000,00
4	Air	Bahan Dasar	-	Rp. 85.000,00	Rp. 85.000,00
5	Plastik	Kemasan Permen	25 pack	Rp.15.000,00	Rp. 375.000,00
6	Stik Plastik	Kemasan Permen	25 pack	Rp. 4.000,00	Rp. 100.000,00
7	Tissue	Membersihkan Alat	10 pack	Rp.10.000,00	Rp. 100.000,00
8	Isi Ulang Gas	Memasak Yoghurt	2 kali	Rp. 18.000,00	Rp. 36.000,00
Sub Total					Rp. 805.000,00

3. Perjalanan

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Total
1	Transportasi	Persiapan Proses	3 Orang	Rp. 100.000,00	Rp. 300.000,00
2	Uang Makan	Makan	3 Orang	Rp. 20.000,00	Rp. 60.000,00
Sub Total					Rp. 360.000,00

4. Lain – Lain

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Total
1	Penyusunan Laporan Perkembangan	Pembuatan laporan	2 kali	Rp. 50.000,00	Rp. 100.000,00
2	Penyusunan Laporan Akhir	Pembuatan laporan	1 kali	Rp.150.000,00	Rp. 150.000,00
3	Dokumen dan Cetak	Pencetakan	10 lembar	Rp. 15.000,00	Rp. 150.000,00
4	Banner	promosi	1 buah	Rp. 200.000,00	Rp. 200.000,00
Sub Total					Rp. 600.000,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/ Minggu)	Uraian Tugas
1	Tika Manda Meilana/ 14014144019	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	10 jam/minggu	Ketua Tim Pengelola
2	Muhamad Hasbi Assidiqi/ 1401414028	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	10 jam/minggu	Penanggungjawab Produksi
3	Priatna Ar Rozzaq M/ 1401413363	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	10 jam/minggu	Penanggungjawab Pemasaran
4	Tika Manda Meilana/ 14014144019	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	10 jam/minggu	Penanggungjawab Keuangan
5	Muhamad Hasbi Assidiqi/ 1401414028	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	Pendidikan Guru Sekolah Dasar	10 jam/minggu	Penanggungjawab Penyediaan Alat dan Bahan

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunungpati – Semarang
50229

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan Email:
pr3@unnes.ac.id, Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENILITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tika Manda Meilana

NIM : 1401414019

Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKM-KEWIRAUSAHAAN** saya dengan judul:

“MANISA CANDY” PERMEN SEHAT MULTIKHASIAT

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.

Tegal, 25 Agustus 2015

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,

Yang Menyatakan,

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

(Tika Manda Meilana)

NIP. 19601217198601 1 001

NIM. 1401414019