PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
CEM-CEMAN BERSTANDAR SNI (SEHAT, NIKMAT, DAN INOVATIF) SEBAGAI CEMILAN ALTERNATIF YANG BERGIZI
BIDANG KEGIATAN :
PKM – KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Fanny Khumairoh	(7211413010/2013)
Putri Rizka Okta Rahmawati	(7101412100/2012)
Dyah Fitri Prihatiningsih	(7211413016/2013)
Meilia Ulfah	(7311413023/2013)
Fika Fikrotul Hanifah	(7211413039/2013)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1.	Judul Kegiatan	: CEM-CEMAN BERSTANDAR SNI (SEHAT, NIKMAT, DAN INOVATIF) SEBAGAI CEMILAN ALTERNATIF YANG BERGIZI
2.	Bidang Kegiatan	: PKM-K
3.	Ketua Pelaksana Kegiatan	
	a. Nama Lengkap	: Fanny Khumairoh
	b. NIM	: 7211413010
	c. Jurusan	: Akuntansi S1
	d. Universitas/Institut/Politeknik	: Universitas Negeri Semarang
	e. Alamat Rumah	: Tanahsari, Rt 02/01 Kebumen
	f. No HP	: 087731270122
	g. Alamat email	: fanny_khumairoh@ymail.com
4.	Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis	: 4 orang
5.	Dosen Pendamping	
	a. Nama Lengkap dan Gelar	: Deky Aji Suseno, S.E., M.Si.
	b. NIDN	: 0003127603
	c. Alamat Rumah	: Muntal RT 01/06 Pakintelan Semarang / 081325595717
6.	Biaya kegiatan total	:
	a. Dikti	: Rp 10.824.000,00
	b. Sumber lain	: Rp -
7.	Jangka waktu pelaksanaan	: 5 bulan

Semarang, Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Drs. Fachrurrozie, M.Si.
NIP. 19620623198901100

Ketua Pelaksana Kegiatan

Fanny Khumairoh
NIM. 7211413010

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.
NIP. 196012121986011001

Dosen Pembimbing

Deky Aji Suseno, S.E.,M.Si.
NIP. 198112222009031000

DAFTAR ISI

Halaman Judul i
Halaman Pengesahan ii
Daftar Isi iii
Ringkasan iv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Luaran yang Diharapkan 2
C. Kegunaan Program 2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA 4
Gambaran Produk 4
Gambaran Pasar 4
Analisis Keuangan 5
BAB III METODE PELAKSANAAN 9
Pembuatan Permen 9
Pembuatan Manisan 10
Pemasaran 11
BAB IV ANGGARAN DAN RENCANA KEGIATAN 12
Anggaran Biaya 12
Jadwal Kegiatan 12
LAMPIRAN 13
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan .....
Dosen Pembimbing 13
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan 20
Lampiran 3. Susunan Organisasi dan Pembagian Tugas 22
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan 23

RINGKASAN

Cemilan tidak sehat ternyata keberadaannya mengililingi kehidupan kita. Beragam cemilan yang dengan mudah ditemui saat ini banyak mengandung bahan-bahan adiktif yang sangat membahayak bagi kesehatan. Makanan ringan kemasan seperti kripik-kripik, permen, manisan yang beredar terkandung suatu zat yang bisa mengawetkan makanan tersebut, sehingga masih bisa dikonsumsi dalam jangka waktu lama. Belum lagi kandungan yang terdapat pada cemilan tidak sehat seperti, penyedap rasanya yaitu MSG . Zat tersebut sangat tidak baik jika dikonsumsi anak-anak karena dikhawatirkan bisa mempengaruhi kecerdasan otak anak.

Buah mangga merupakan buah yang banyak dijumpai di Indonesia, rasanya yang nikmat banyak disukai oleh berbaga kalangan dari yang muda sampai yang tua. Selain itu buah mangga mengandung banyak vitamin yang baik untuk kesehatan tubuh. Kandungan vitamin tersebut diantaranya adalah vitamin C yang berguna untuk system kekebalan tubuh, vitamin A yang berguna untuk kesehatan mata, vitamin B6 yang berguna untuk serat yang dapat mencegah diabetes dan menurunkan kolestrol, kalium yang berguna untuk mengatur jaringan sel-sel tubuh dengan baik, serta berbagai kandunga lainya

Produk yang dihasilkan adalah permen dari buah mangga serta manisan dari kulit manga.Kulit manga yang pada awalnya menjadi sampah dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuat cemilan yang digemari oleh semua kalangan.sehingga secara keseluruhan buah manga dapat dimanfaatkan. Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini memiliki beberapa keunggulan diantaranya jenis produk yang dihasilkan adalah produk yang sehat karena tidak menggunakan bahan pengawet maupun bahan pewarna makanan yang tidak berbahaya serta mengandung banyak vitamin karena berbahan dasar buah mangga.

Melalui program ini diharapkan akan mampu meningkatkan jiwa wirausaha dikalangan masyarakat khususnya mahasiswa dalam rangka mengatasi masalah pengangguran, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan mengoptimalkan dengan cara menghasilkan produk makanan yang sehat dan berbeda dari yang sudah ada sebelumnya yaitu berupa cemilan-cemilan seperti permen dan manisan kulit mangga.

BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kebiasaan ngemil orang indonesia memang sulit dihilangkan. Hampir semua kalangan menggemari budaya "ngemil" di setiap aktivitasnya. Cemilan-cemilan seperti keripik, manisan, permen menjadi cemilan yang sangat digemari semua kalangan. Namun tanpa mereka sadari cemilan-cemilan yang biasa kita konsumsi mengandung bahan-bahan adiktif yang berbahaya. Macam-macam bahan kimia berbahaya yang biasa ditambhakan dalam makanan antara lain :

1. Pengawet Buatan
   Biasanya terdapat dalam bentuk : Formalin, Benzoat (bila terlalu banyak), dll.
2. Pewarna Berbahaya
   Biasanya terdapat dalam bentuk : pewarna merah Rhodamin-B, pewarna kuning Methanyl Yellow, dll.
3. Pemanis Buatan (yang berlebihan)
   Biasanya terdapat dalam bentuk : Natrium (sodium) – *Saccharine* (sakarin), Na-*Cycla-mate* (siklamat), aspartame, sorbitol, dll.
4. Pengenyal (Bakso) Berbahaya
   Biasanya dalam bentuk : Boraks, dll.

Bahan-bahan kimia tersebut dapat menimbulkan banyak efek (dampak) negatif bagi manusia antara lain keracunan, mulai gejala ringan hingga efek yang fatal (kematian), kanker, seperti kanker leher rahim, paru-paru, payudara, prostat, otak, kejang-kejang, mulai tremor hingga berat,kegagalan peredaran darah (gangguan fungsi jantung, otak, reproduksi, endokrin), gejala lain, seperti : muntah-muntah, diare berlendir, depresi, gangguan saraf, gangguan berat, seperti : kencing darah, muntah darah, kejang-kejang, dll. Oleh karena itu harus ada alternatif cemilan sehat untuk mengimbangi budaya ngemil orang Indonesia. Buah mangga merupakan buah yang dapat dijadikan alternatif olahan cemilan yang sehat.

Buah mangga merupakan buah yang memiliki rasa manis dan asam pada daging buahnya. Mayoritas warna buah ini bewarna hijau tua saat mentah maupun saat matang. Di saat sedang musimnya, tentu tidaklah sulit untuk mendapatkannya.Buah mangga dapat dikatakan buah yang sangat nikmat.Selain itu buah mangga juga memiliki berbagai manfaat besar untuk meningkatkan kesehatan tubuh.

Mangga merupakan salah satu buah kaya manfaat dan mangga seharusnya menjadi makanan yang harus dikonsumsi untuk mencukupi kebutuhan nutrisi harian, karena mangga mengandung vitamin C, A, B6, serat, tembaga, kalium serta magnesium.Maka, tidak heran buah ini berperan penting dalam pemenuhan nutrisi bagi tubuh. Selain itu buah mangga juga merupakan komoditas unggulan di Jawa Tengah,

menurut Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Holtikultura Jawa Tengah produksi mangga memiliki tren yang meningkat berkisar antara 3 juta sampai 4 juta kuintal tiap tahunnya .

Perkembangan dunia kuliner saat ini sudah sangat berkembang pesat dengan berbagai macam varian dan inovasi-inovasi baru yang tentunya mengundang banyak konsumen yang penasaran untuk mencobanya.Namun belum dijumpai adanya makanan khususnya makanan ringan (cemilan-cemilan) yang memiliki keistimewaan tersendiri yaitu memiliki banyak kandungan vitamin yang tentunya tidak sekedar memanjakan mulut dan perut tetapi juga berdampak positif untuk kesehatan tubuh.Sehingga terciptalah ide untuk membuat permen dengan berbahan dasar buah mangga dengan bentuk kemasan yang unik serta rasanya lebih enak dan sehat.

Pembuatan permen dari buah mangga dapat menjadi alternatif untuk pemenuhan nutrisi tubuh melalui cemilan yang sehat, selain itu pemamfaatan buah mangga menjadi bahan dasar permen juga dapat menjadi alternatif untuk berwirausaha dengan modal yang tidak terlalu tinggi dan proses pembuatan yang tidak sulit, sehingga dapat dikatakan dengan adanya permen mangga dapat menciptakan terobosan kreatifitas dalam dunia wirausaha serta dapat mengurangi angka pengangguran di suatu Negara khususnya di Indonesia. Disamping itu untuk mengurangi adanya sampah dan sebagai salah satu upaya penanggulangan sampah di Indonesia, sisa kulit buah mangga dapat pula dimanfaatkan untuk pembuatan manisan kulit manga, sehingga secara keseluruhan buah mangga dapat dimanfaatkan agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi.

B. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dalam program kreativitas mahasiswa mengenai kewirausahaan ini adalah :

1. Cemilan yang sehat, bergizi, dan aman untuk dikonsumsi.
2. Terciptanya peluang usaha yang inovatif yang memiliki *prospect* yang menguntungkan.

C. KEGUNAAN PROGRAM

Manfaat yang dapat diperoleh dari program usaha „Cem-ceman ajaib penangkal penyakit” secara terperinci antara lain :

1. Bagi Anggota Kelompok :
   a. Manfaat yang diperoleh bagi anggota kelompok sebagai penulis sangat berguna untuk dapat meningkatkan dan mengembangkan usaha sendiri.
   b. Membangkitkan kreativitas untuk berwirausaha, bahwa sesungguhnya peluang untuk berwirausaha sangatlah banyak.
   c. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman dalam pengembangan sektor ekonomi.

2. Bagi Masyarakat Umum
   a. Dapat memenuhi kebutuhan nutrisi melalui cemilan yang sehat dan dapat terjangkau oleh semua kalangan.
   b. Dapat meningkatkan perekonomian apabila pembuatan cemilan dilakukan dalam skala besar dan membutuhkan tenaga kerja yang banyak sehingga angka pengangguran dapat terminimalisir.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Gambaran Produk

a. Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk

- Jenis : Produk olahan buah mangga menjadi permen dan kulit mangga menjadi manisan yang sehat dengan memanfaatkan kandungan nutrisi pada buah mangga.
- Nama Produk : "Cem-ceman ajaib penangkal penyakit" Sebagai alternatif cenilan-cemilan sehat, nikmat, dan bergizi.
- Karakteristik : Produk dari hasil pengolahan Buah Mangga berupa cemilan permen dan manisan kulit mangga dengan kandungan nutrisi yang berguna bagi kesehatan.

b. Keunggulan

- Buah mangga memiliki cita rasa yang nikmat dan menggoda.
- "Cem-ceman berstandar SNI" ini merupakan produk baru yang mempunyai kandungan nutrisi tinggi yang berguna bagi kesehatan dan tentunya masih jarang dijumpai.
- Proses pembuatannya mudah dan harganya relatif terjangkau.

c. Kelemahan

- Ketersediaan bahan baku (buah mangga) dapat terhambat apabila buah manga tidak sedang musimnya, dan harga yang tersedia melambung tinggi.
- Penentuan harga dapat berubah secara signifikan.

d. Keterkaitan dengan Produk Lain

Berbagai macam permen rasa buah mangga telah banyak beredar di pasaran,yang sering kita jumpai di toko-toko dan di supermarket lain.Namun tidak dengan "Cema-ceman berstandar SNI".Dimana bentuk dan rasa yang kami tawarkan jauh lebih enak dan harganya terjangkau.

2. Gambaran Pasar

a. Profil Konsumen

- Mahasiswa disekitar kampus UNNES
- Siswa-siswa SD disekitar kampur UNNES
- Masyarakat sekaran dan sekitarnya

b. Potensi dan segmentasi Pasar

- Kantin kampus
- Kantin sekolah
- Warung-warung makanan ringan

- Pesaing : banyaknya permen-permen dan manisan-manisan lain rasa buah dan cemilan-cemilan rasa buah.
- Peluang : Permen berbahan baku manga serta pemanfaatan kulit manga menjadi manisan yang dapat dijadikan cemilan belum pernah ditemukan sehingga dengan adanya "cem-ceman ajaib penangkal penyakit" ini harapannya akan laris dipasaran karena selain enak produk ini juga kaya akan nutrisi yang baguna bagi kesehatan.
- Media promosi yang digunakan
  1. Menggunakan brosur
  2. Media sosial (*facebook, twitter, bbm, instagram*)
  3. Media lainnya seperti memberi sampel secara cuma-cuma kepada teman dan orang lain yang ada disekitar kampus.

c. Target/Rencana penjualan 5bulan :7500 bungkus permen dan 100 bungkus manisan.

d. Strategi Pemasaran yang akan digunakan
- Bentuk permen serta kemasan manisan yang unik dan beda dengan produk sejenis yang ada sebelumnya
- Pemasaran yang luas dan mudah didapatkan.
- Harga produk terjangkau oleh masyarakat.

3. Analisis Keuangan

Rencana Produksi Selama 5 bulan

Fixed Cost

a. Biaya Usaha

NO	Uraian	Biaya (Rp/6 bulan)
1	Biaya Promosi	800.000,00
Jumlah		800.000,00

b. Biaya Penyusutan

No	Harta tetap	Nilai awal (Rp)	Nilai sisa (Rp)	Umur (th)	Depr (Rp/th)
1	Kompor gas (1)	1.299.000	200.000	5	219.800
2	Waskom (3)	150.000	0	2	75.000
3	Teflon (3)	795.000	100.000	3	231.666
4	Talenan (2)	100.000	0	2	50.000
5	Pisau (4)	175.000	0	2	87.500
6	Celemek (4)	160.000	0	2	80.000
7	Blender (2)	2.000.000	100.000	4	475.000

8	Pengaduk kayu (4)	100.000	0	2	50.000
9	Toples (6)	300.000	0	2	150.000
10	Penyaring (2)	50.000	0	1	50.000
11	Timbangan digital (1)	400.000	0	5	80.000
12	Tabung gas 3kg (1)	150.000	0	5	30.000
Jumlah		5.679.000			1.578.966

Biaya penyusutan per tahun = 1.578.966

Biaya penyusutan/ 5 bulan = 657.903

Pajak (diperkirakan 5% dari nilai awal harta tetap)

dengan nilai sebesar = 5% X Rp. 5.679.000 = Rp. 283.950,00

Jadi **Fixed Cost** = Biaya usaha + Penyusutan + Pajak

= Rp. 800.000,00 + Rp. 657.903 + Rp. 175.000

= Rp. 1.632.903 / 5 bulan

= Rp. 326.807 / bulan

Variabel Cost

a. Bahan Utama dan Pembantu

No.	Uraian	Rp/bulan
1.	Buah Mangga 10 kg	200.000
2.	Susu Murni 10 liter	100.000
3.	Agar-agar putih	25.000
4.	Gula	100.000
5.	Alumunium Foil	50.000
6	Plastik Kemasan	200.000
7	Kapur Sirih	10.000
8	Tawas	10.000
9	Sitrunisir	20.000
10	Garam	10.000
Jumlah		725.000

b. Beban Listrik dan Air

Dalam satu bulan menghabiskan beban Rp. 50.000,00

c. Biaya gas 4 tabung/bulan @ Rp. 20.000,00 = Rp. 80.000,00

Jadi **Variabel Cost** = Bahan utama dan Pembantu + Beban Listrik dan Air + Biaya Gas = Rp. 855.000 / bulan

Biaya Produksi (TC) = Biaya Tetap (FC) + Biaya tidak Tetap (VC)
= Rp. 326.807,00 + Rp. 855.000,00
= Rp. 1.181.807,00 / bulan

Modal Usaha = Investasi awal (P) + Biaya Produksi (TC)
= Rp. 5.679.000,00 + Rp. 1.181.807,00
= Rp. 6.860.807,00

Dalam satu kali produksi menghasilkan 1.500 butir permen dan 40 plastik@100 gram kemasan manisan kulit manga.

Alokasi biaya permen =1500/1540 x 100% = 97%

Alokasi biaya manisan = 40/1540 x 100% = 3%

Kapasitas produksi = 1500 butir permen/bulan

Variabel Cost/Unit = $\frac{\text{Variabel Cost}}{\text{Kapasitas Produksi}}$

= $\frac{\text{Rp. 845.000,00}}{\text{1.500}}$

= Rp. 564,00

Harga Pokok permen = $\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Kapasitas Produksi}}$

= $\frac{\text{Rp 1.181.807,00 x 97\%}}{\text{1.500}}$

= Rp. 764,00

Harga pokok manisan = $\frac{\text{Biaya produksi}}{\text{Kapasitas produksi}}$

= $\frac{\text{Rp 1.181.807,00 x 3\%}}{\text{40}}$

= Rp 886

Hasil Penjualan = Harga jual X Kapasitas produksi
= Rp. 900,00 X 1.500
= Rp. 1.350.000,00

Harga Jual Manisan = Rp 2.000/ plastic

Hasil Penjualan = Harga Jual X Kapasitas Produksi
= Rp 4.000 X 40
= Rp 160.000

Laba = Hasil Penjualan – Biaya Produksi
= (Rp 1.350.00,00 + Rp 160.000) – Rp. 1.181.807,00
= Rp. 328.193 / bulan
= Rp. 1.640.965 / 5 bulan

$$ROI = \frac{\text{Laba}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\ \%$$

$$= \frac{\text{Rp. 1.640.96}}{\text{Rp. 6.860.807}} \times 100\%$$

$$= 24\ \%$$

Hal ini berarti keuntungan yang diperoleh sebesar **24 %**dari total biaya.

Analisis Benefit Cost Ratio (BCR)

$$BCR = \frac{\text{PV Benefit}}{\text{PV Cost}}$$

$$\text{BCR Permen} = \frac{1.350.000,00}{1.181.807 \times 97\%}$$

$$= 1,117$$

BCR > 1 yaitu sebesar 1,117 artinya bahwa usaha produksi permen layak untuk dijalankan.

$$\text{BCR Manisan} = \frac{\text{Rp 160.000}}{1.181.807 \times 3\%}$$

$$= 4,51$$

BCR > 1 yaitu sebesar 4,512 artinya usaha produksi manisan sangat layak untuk dijalankan karena rasionya jauh di atas 1.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

1) Pembuatan Permen

a. Persiapan

Dalam tahap persiapan, kita membutuhkan berbagai macam bahan yang digunakandalam pembuatan permen manga, diantaranya :

- Buah mangga 1 buah
- Gula pasir
- Air bersih
- Bubuk agar-agar
- Susu murni

Setelah semua bahan tersedia, buah mangga dikupas kemudian ambil dagingnya.Setelah diambil dagingnya kemudian daging mangga dihaluskan dengan blender, masukan air dan kemudian diperas untuk diambil sarinya.Sisa perasan sari mangga dapat diolah kembali menjadi selai mangga yang lezat dan bergizi, kemudian kulitnya dapat dijadikan bahan dasar cemilan manisan kulit manga.Sehingga keseluruhan dari buah mangga dapat dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi.

b. Pematangan

Untuk tahap selanjutnya yaitu pembuatan permen, panaskan susu murnikemudian tambahkan agar-agar dan gula sembari diaduk secara terus-menerus. Langkah selanjutnya campurkan air sari mangga yang telah dibuat tadi tentunya sembariaduk-aduk sampai adonan mengental dan menggumpal.Kemudian untuk mengetahui apakah permen sudah jadi ambil sedikit adonan yang sudah mengental dan dimasukan ke dalam air, apabila adonan tersebut mengeras berarti permen sudah jadi.Setelah itu angkat adonan, diamkan sampai dingindan kemudian dipotong-potong sesuai dengan bentuk dan ukuran yang sudah ditentukan.

c. Pengemasan

Permen mangga yang sudah jadi kemudian dipotong;potong sesuai dengan bentuk dan ukuran, kemudian dibungkus dengan kertas alumunium foil dan dimasukkan ke dalam toples kemasan. Setiap toples kemasan berisi 100 butir permen mangga yang dijual dengan harga Rp 50,000,- pertoplesnya.

2) Pembuatan manisan kulit buah manga

a. Persiapan

Dalam tahap persiapan, kita membutuhkan berbagai macam bahan yang digunakandalam pembuatan manisan kulit jeruk, yaitu

- Kulit buah manga
- Gula merah atau gula pasir 600g/liter air
- Kapur sisrih dan tawas 2 sendok the per liter air
- Air bersih
- Garam secukupnya
- Bahan pewarna makanan secukupnya.
- Sitrunsir

b. Perendaman

Untuk tahap selanjutnya, untuk kulit mangga sebanyak 2 kg direndam dengan air bersih.Hal ini dimaksudkan untuk menghilangkan getah dan segala kotorann yang melekat pada kulit mangga tersebut. Setelah dicuci, baru diberi garam 0,5 kg untuk menghilangkan rasa sengir. Supaya lebih putih dan matang, potongan kulit mangga direbus lagi selama 0,5 jam. Kemudian potongan kulit mangga tersebut direndam selama 1 – 2 hari dalam air yang diberi larutan kapur sirih dan sedikit tawas agar teksturnya menjadi keras dan kanyal.Potongan-potongan kulit buah diangkat dan dicuci untuk menghilangkan kelebihan larutan kapur atau tawas yang melekat.

c. Pematangan

Potongan-potongan kulit buah direbus dengan air secukupnya sampai teksturnya empuk, lalu diangkat dan ditiriskan.Setelah itu kita membuat larutan gula pasir atau gula merah.Banyaknya larutan yang harus dibuat disesuaikan dengan banyak sedikitnya kulit buah agar semua terendam.Apabila yang digunakan adalah gula pasir dapat ditambah bahan pewarna.Larutan gula direbus hingga mendidih dan agak kental.Potongan-potongan kulit buah mangga dimasukkan ke dalam wajan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai merata. Pada saat diaduk, sebaiknya nyala api tidak terlalu besar agar tidak gosong. Setelah larutan gula habis, pemasakan dihentikan dan kulit buah mangga dituang ke atas nyiru yang dialasi plastik.Setelah bersih, potongan kulit mangga itu direbus dengan air sebanyak 6 liter.Pada saat mendidih diberi gula pasir 3 kg, ditambah sitrunsir, dengan maksud supaya kulit jeruk tersebut terlihat lebih bersih.Karena kalau direbus dengan gula, biasanya warna air rebusannya kekuning-kuningan.

d. **Pengemasan**

Manisan kulit mangga yang sudah dingin dan kering dibungkus plastik yang kedap udara. Manisan kulit mangga dikemas dalam berbagai variasi ukuran sesuai dengan harga yang ditentukan.

3) **Pemasaran**

Pembuatan permen mangga dilakukan tiga hari sekali mengingat proses pembuatan yang membutuhkan waktu lama sehingga pemasaran juga dilakukan tiga hari sekali sedangkan manisan kulit mangga dipasarkan satu minggu sekali karena proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lebih lama. Pemasaran akan dilakukan di beberapa tempat dengan cara konsinyasi diantaranya kantin Fakultas Ekonomi Unnes, Kopma Handayani, serta toko – toko jajanan serta pusat jajanan di wilayah Semarang karena permen mangga ini merupakan sebuah inovasi baru dalam dunia makanan sehingga diharapkan akan memiliki peminat yang banyak dan disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan baik digunakan sebagai cemilan atau pun oleh – oleh.

Selain itu dalam upaya memperkenalkan produk, kami juga melakukan promosi via online dengan memanfaatkan media sosial yang saat ini populer digunakan seperti facebook, twitter, path, dan bbm.

BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN RENCANA KEGIATAN

Anggaran Biaya

No	Rincian	Biaya
1.	Peralatan penunjang	Rp 5.719.000
2.	Bahan habis pakai	Rp 3.625.000,00
3.	Perjalanan	Rp 600.000,00
4.	Lain-lain	Rp 880.000,00
Total Biaya		Rp 10.824.000,00

Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan ke-																			
	1				2				3				4				5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan bahan dan alat	■	■																		
Produksi, promosi dan pemasara			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Evaluasi pelaksanaan																■	■			
Penyusunan laporan akhir																		■	■	■

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Biodata Dosen Pendamping

Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Fanny Khumairoh
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Akuntansi S1
4.	NIM/NIDN	7211413010
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 22 Desember 1994
6.	E-mail	fanny_khumairoh@ymail.com
7.	Nomor Telepon/HP	087731270122

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Tanahsari	SMP N 6 Kebumen	SMK N 1 Kebumen
Jurusan	-	-	Akuntansi
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.	-	-	-

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.

Semarang, 25 September 2015

Pengusul

(Fanny Khumairoh)

Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Putri Rizka Okta Rahmawati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Administrasi Perkantoran S1
4.	NIM/NIDN	7101412100
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 10 Oktober 1994
6.	E-mail	Rezkap25@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	085328049393

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SD N 3 Kedungurang	SMP N 3 Purwokerto	MAN 1 Purwokerto
Jurusan	-	-	IPS
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.			

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

No	**Jenis Penghargaan**	**Institusi Pemberi**	**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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K

Semarang, 25 September 2015

Pengusul

(Putri Rizka Okta Rahmawati)

Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Meilia Ulfah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Manajemen S1
4.	NIM/NIDN	7211413023
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 9 Mei 1995
6.	E-mail	millyjiehan@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	087737730735

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SD N 1 Jatimulyo	SMP N 5 Kebumen	SMK N 1 Kebumen
Jurusan	-	-	Tata Niaga
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.			

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

No	**Jenis Penghargaan**	**Institusi Pemberi**	**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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.

Semarang, 25 September 2015

Pengusul

(Meilia Ulfah)

Anggota 3

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Dyah Fitri Prihatiningsih
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Akuntansi S1
4.	NIM/NIDN	7211413016
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 10 Maret 1994
6.	E-mail	dyahfitri31@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	087837998061

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SD N 2 Tanahsari	SMP N 6 Kebumen	SMK N 1 Kebumen
Jurusan	-	-	Akuntansi
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.			

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

No	**Jenis Penghargaan**	**Institusi Pemberi**	**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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K

Semarang, 25 September 2015

Pengusul

(Dyah Fitri Prihatiningsih)

Anggota 4

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Fika Fikrotul Hanifah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Akuntansi S1
4.	NIM/NIDN	7211413039
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 22 Agustus 1995
6.	E-mail	Phika.outhul228@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	085747333135

B. Riwayat Pendidikan

	SD	**SMP**	**SMA**
Nama Institusi	SD N 1 Bengle	SMP N 1 Adiwerna	SMK N 1 Slawi
Jurusan	-	-	Akuntansi
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.			

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

No	**Jenis Penghargaan**	**Institusi Pemberi**	**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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K

Semarang, 25 September 2015
Pengusul

(Fika Fikrotul Hanifah)

Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan Gelar)	Deky Aji Suseno, S.E, M.Si.
2.	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3.	Program Studi	Ilmu Ekonomi & Studi Pembangunan
4.	NIDN	0003127603
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Purworejo, 3 Desember 1976
6.	E-mail	ajisusenounnes@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	081325595717

B. Riwayat Pendidikan

	S1	**S2**	**S3**
Nama Institusi	Universitas Diponegoro	Undip	-
Jurusan	Ilmu Ekonomi & Studi Pembangunan	Ilmu Ekonomi & Studi Pembangunan	-
Tahun Masuk-Lulus	1996-2002	2008-2013	

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	**Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar**	**Judul Artikel Ilmiah**	**Waktu dan Tempat**
1.	*IRSA International Conference*	Competitiveness analysis And Indonesia Policy Strategies Towards Asean Economic Community	2014/ Makasar
2	Latihan Pengelolaan Ambalan se- Jawa Tengah	Kepemimpinan	2011/ FE Unnes
3	Seminar Hasil Penelitian	Fundamental Ekonomi Daerah dan Peran Wanita dalam Pembangunan di Kabupaten Kota Jawa Tengah	2009/ LP2M Unnes

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

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Dosen Muda Berprestasi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang	Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang	2007/2008
2	Penghargaan atas Kinerja Dosen dalam Kegiatan Pembelajaran Semester Genap Tahun 2013/2014	Universitas Negeri Semarang	2013/2014

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 Hibah PKM-KEWIRAUSAHAAN

Semarang, 05 Oktober 2015
Pembimbing,

Deky Aji Suseno, S.E.,M.Si.

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan
Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Kompor gas Sanken SG-3780	Memasak	1	800.000	1.299.000,00
Waskom	Membuat adonan	3	50.000	150.000,00
Teflon Kirin nafri	Membuat adonan	3	265.000	795.000,00
Talenan	Memotong	2	50.000	100.000,00
Vicenza pisau set	Memotong	4	25.000	175.000,00
Celemek	Memasak	4	40.000	160.000,00
Blender	Membuat adonan	2	1.000.000	2.000.000,00
Pengaduk Kayu	Membuat adonan	4	25.000	100.000,00
Toples	Tempat produk	6	50.000	300.000,00
Penyaring	Menyaring	2	25.000	50.000,00
Timbangan Digital	Menimbang ukuran tiap produk	1	400.000	400.000,00
Tabung gas 3kg	Memasak	1	150.000	150.000,00
Bolpoin fabercastell	Menulis	5	3.000	15.000,00
Buku Sidu	Pembukuan	1pcs	15.000	15.000,00
SUB TOTAL (Rp)				5.719.000,00

Bahan Habis Pakai

No.	Uraian	Rp/bulan
1.	Buah Mangga 10 kg	200.000
2.	Susu Murni 10 liter	100.000
3.	Agar-agar putih	25.000

4.	Gula	100.000
5.	Alumunium Foil	50.000
6.	Plastik Kemasan	200.000
7.	Kapur Sirih	10.000
8.	Tawas	10.000
9.	Sitrunisir	20.000
10.	Garam	10.000
	Jumlah perbulan	725.000
Subtotal		3.625.000

Biaya Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Biaya Transportasi	Pembelian bahan baku & pemasaran produk	5	120.000,00	600.000,00
SUB TOTAL (Rp)				600.000,00

Biaya lain lain

Keterangan	**Total Biaya (Rp)**
Biaya Konsumsi	130.000,00
Biaya Tenaga Penumbuk	300.000,00
Biaya Pembuatan Cap	150.000,00
Biaya Iklan	100.000,00
Penyusunan laporan	100.000,00
Dokumentasi + Cetak	100.000,00
SUB TOTAL	880.000,00
TOTAL KESELURUHAN	10.824.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Fanny Khumairoh	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Mengkoordinasikan semua anggota, membantu tugas
2	Putri Rizka Okta Rahmawati	Pend. Ekonomi	Ekonomi	10 jam/minggu	Melakukan manajemen keuangan
3	Fadiah Nurwalida	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Mengatur pemasaran produk
4	Dyah Fitri Prihatiningsih	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Mengkoordinasi pembuatan produk
5	Fika Fikrotul Hanifah	Akuntansi	Ekonomi	10 jam/minggu	Mengkoordinasi pembuatan produk

KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)
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	: Fanny Khumairoh
NIM	: 7211413010
Pogram Studi	: Akuntansi S1
Fakultas	: Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-Kewirausahaan saya dengan judul "CEM-CEMAN BERSTANDAR SNI (SEHAT, NIKMAT, DAN INOVATIF) SEBAGAI CEMILAN ALTERNATIF YANG BERGIZI 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, 25 September 2015

Mengetahui
Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

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

Hormat saya,

METERAI TEMPEL 83644ADF467989283 6000 ENAM RIBU RUPIAH

(Fanny Khumairoh)
NIM. 7211413010