



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

KRIBO “KERIPIK BOMBAY” :

INOVASI KERIPIK LEZAT BERMANFAAT UNTUK KESEHATAN DAN
KECANTIKAN BERTARIF EKONOMIS

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

IGA NOOR KHAYATI (2101415036/2015)

NURUL MUSTARIFAH (4201415018/2015)

KARTIKA SEPTINA LASTRIANI (4101415025/2015)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

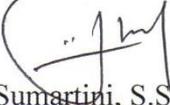
2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

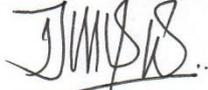
1. Judul Kegiatan : KRIBO “KERIPIK BOMBAY” :
INOVASI KERIPIK LEZAT
BERMANFAAT UNTUK
KESEHATAN DAN
KECANTIKAN BERTARAF
EKONOMIS
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan : Iga Noor Khayati
a. Nama Lengkap : Iga Noor Khayati
b. NIM : 2101415036
c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Indonesia
d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
e. Alamat Rumah dan No. Telp./HP : Jambu Kulon, RT 04/III Kec.
Jambu, Kab.Semarang dan
087700427742
f. Alamat email : noorkhayatiiga@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping : Sumartini, S.S, M.A.
a. Nama Lengkap dan Gelar : Sumartini, S.S, M.A.
b. NIDN : 001177304
c. Alamat Rumah dan No. Telp./HP : 081328053921
6. Biaya kegiatan Total : Rp. 6.886.000
a. Dikti : Rp. 6.886.000
b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 5 Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Indonesia


Sumartini, S.S., M.A.
NIP 197307111998022001

Ketua Pelaksana Kegiatan

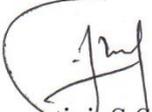

Iga Noor Khayati
NIM 2101415036

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan



Budi Raharjo M.Si
NIP 196012171986011001
UNNES

Dosen Pembimbing


Sumartini, S.S, M.A.
NIDN 001177304

DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Ringkasan.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masala.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran Yang Diharapkan.....	2
1.5 Manfaat.....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN.....	5
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya.....	7
4.2 Jadwal Kegiatan.....	8
LAMPIRAN – LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota serta Dosen Pembimbing.....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Lampiran 3. Susunan Tim Peneliti dan Pembagian Tugas.....	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti / Pelaksana.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18

RINGKASAN

Keripik merupakan makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik merupakan makanan yang tidak asing lagi di telinga masyarakat. Namun, manfaat keripik sendiri hanya untuk pelengkap makanan saat santai, para produsen melupakan manfaat pembuatan keripik itu sendiri. Masyarakat Indonesia hanya mengenal Bawang Bombai sebagai bumbu masakan saja. Padahal Bawang Bombai memiliki banyak manfaat untuk kesehatan yang belum banyak diketahui orang. KRIBO “Keripik Bawang Bombai” adalah inovasi terbaru untuk menambah varian rasa keripik. Keripik merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh khalayak umum. Keripik juga sangat cocok digunakan untuk teman bersantai dan menghabiskan waktu luang. Bawang Bombai yang memiliki banyak khasiat sebagai obat dikemas dalam jenis makanan ringan yang mudah didapatkan dan dikemas dalam bentuk keripik, sehingga manfaat Bawang Bombai bisa didapat dengan mengonsumsi KRIBO ini karena banyak masyarakat yang menyukai keripik. Tujuan dibuatnya KRIBO yaitu menciptakan karya inovasi baru yang mempunyai manfaat untuk kesehatan, namun bisa didapatkan dan dikonsumsi oleh siapa saja, karena produk ini dikemas menjadi keripik yang banyak digemari oleh masyarakat. Target dari pembuatan KRIBO yaitu menjadi produk yang bermanfaat dalam upaya menghasilkan karya kreatif, inovatif dalam membuka peluang usaha yang berguna bagi mahasiswa serta menambah jenis produk keripik dan memperkaya varian rasanya. Pada dasarnya, pembuatan KRIBO sama dengan pembuatan kripik lainnya, pembedanya adalah bahan dasar yang digunakan yaitu Bawang Bombai yang memiliki kandungan-kandungan seperti kalori yang berguna untuk melancarkan pembuluh darah, berbagai macam vitamin yang berguna untuk meningkatkan daya ingat otak, dan antioksidan yang tinggi dalam Bawang Bombai dapat mencegah kanker perut. Bahan penunjang lainnya yaitu susu skim, telur, pati, penyedap rasa, dan tepung panir. Bahan-bahan yang mudah dijumpai dan didapatkan. Bahan-bahan tersebut digoreng sampai berubah warna menjadi kuning emas dan ditiriskan sampai dingin. Rasa keripik yang lezat tidak melupakan manfaat dari keripik tersebut untuk kesehatan. Keberlanjutan dari usaha produk ini dapat berkembang pesat, tidak hanya dipasarkan di dalam kota, namun bisa mencapai luar kota dengan mendirikan center produk serta memperoleh profit yang sebesar-besarnya.

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Keripik merupakan makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat. Para produsen keripik memproduksi keripik hanya untuk penambahan cita rasa saja. Mereka tidak mempertimbangkan juga manfaat dan kandungan di dalam keripik yang mereka buat. Masyarakat Indonesia hanya mengenal Bawang Bombai sebagai bumbu masakan saja. Padahal Bawang Bombai memiliki banyak manfaat untuk kesehatan yang belum banyak diketahui orang. Kandungan yang terdapat dalam Bawang Bombai antara lain energi sebesar 45 kilokalori, protein 1,4 gram, karbohidrat 10,3 gram, lemak 0,2 gram, kalsium 32 miligram, fosfor 44 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Bawang Bombay juga terkandung vitamin A sebanyak 50 IU, vitamin B1 0,03 miligram dan vitamin C 9 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Bawang Bombay, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 94 %. Banyak kandungan yang bermanfaat dalam Bawang Bombai untuk kesehatan ataupun untuk kecantikan. Manfaat Bawang Bombai di bidang kesehatan antara lain untuk meningkatkan sistem imun tubuh, menekan efek sinogenik, memperkecil resiko kanker kolon, mencegah sembelit, mengobati anemia, mencegah kanker perut, dan meredakan asma. Di bidang kecantikan Bawang Bombai bermanfaat untuk membuat wajah merona dan obat jerawat. (Direktorat Gizi Depkes RI, 1981)

KRIBO “Keripik Bombai” adalah inovasi baru keripik yang berbahan dasar Bawang Bombai. Keripik ini dibuat untuk mengemas manfaat Bawang Bombai dalam bidang kesehatan dan kecantikan supaya mudah didapatkan dan banyak penggemarnya. Dikemas dalam bentuk keripik karena proses pembuatan keripik yang sederhana dan penggemarnya yang sangat banyak namun tidak melupakan kandungan yang sangat bermanfaat dalam Bawang Bombai.

Dengan adanya KRIBO “Keripik Bombai” ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat supaya lebih mudah mendapatkan manfaat suatu produk namun juga mudah dijumpai dan didapatkan. Serta dapat menambah varian rasa keripik yang sudah ada dan menambah inovasi para mahasiswa lain untuk berkarya.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana cara pembuatan KRIBO “Keripik Bawang Bombai” ?
- 1.2.2 Bagaimana caranya mendapatkan keuntungan yang optimal sehingga mampu menjaga keberlangsungan usaha?
- 1.2.3 Bagaimana cara memasarkan KRIBO “Keripik Bombai” kepada masyarakat?

1.3 Tujuan

Program kreativitas ini mempunyai tujuan yaitu:

- 1.3.1 Menghasilkan makanan ringan berbentuk keripik yang mempunyai manfaat untuk kesehatan dan kecantikan.
- 1.3.2 Melatih kreatifitas mahasiswa dalam melihat peluang usaha, terutama usaha makan siap saji.
- 1.3.3 Menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausahawan muda yang peduli.

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreatifitas Mahasiswa ini antara lain sebagai berikut :

- 1.4.1 Menghasilkan KRIBO “Keripik Bawang Bombai” yang mampu bersaing dengan produk-produk lokal maupun non lokal.
- 1.4.2 Meningkatnya kreativitas mahasiswa dalam bereksperimen dan menemukan hasil karya inovatif yang bermanfaat bagi masyarakat.
- 1.4.3 Menghasilkan suatu produk yang bermanfaat dalam upaya memanfaatkan bahan dasar yang masih asing dijadikan makanan ringan.
- 1.4.4 Memantapkan jati diri intelektual mahasiswa sebagai cerminan masyarakat ilmiah.
- 1.4.5 Produk dikemas dalam plastik berlabel dan dilengkapi dengan ijin produk dari Badan Pegawai Obat dan Makanan (BPOM) dan bersertifikat halal.

1.5 Manfaat

Kegunaan dari Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) ini adalah:

- 1.5.1 Kegunaan ditinjau dari segi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi :
Hasil program kreativitas mahasiswa ini diharapkan bermanfaat.
Kegunaan ditinjau dari segi masyarakat merangsang dan mengembangkan kreativitas.
- 1.5.2 Kegunaan ditinjau dari segi masyarakat :
Masyarakat mempunyai olahan makanan yang bermanfaat untuk kesehatan dan kecantikan.
- 1.5.3 Kegunaan ditinjau dari segi akademik :

Sebagai wahana untuk mengaplikasikan keilmuan yang telah diperoleh dibangku perkuliahan dan sebagai sarana untuk mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Potensi sumberdaya dan peluang

Bahan dasar yang digunakan dalam KRIBO “Keripik Bombai” adalah Bawang Bombai. Bawang Bombai mudah ditemukan di pasar tradisional dan pasar swalayan. Bahan penunjang lainnya yaitu susu skim, telur, dan tepung panir juga mudah didapatkan di warung-warung kecil, pasar, ataupun pusat bahan roti.

Peluang usaha ini cukup besar karena produk ini dikemas dalam bentuk keripik yang banyak penggemarnya. Dari anak usia muda sampai dewasa banyak yang menyukainya karena makanan ini gurih dan lezat. Selain banyak penggemarnya, keripik juga cocok untuk teman bersantai atau makan, jadi peluang masyarakat untuk membeli produk ini sangat besar.

2.2 Penjualan dan pemasaran

2.2.1 Strategi Promosi dan Pemasaran

Promosi dan pemasaran KRIBO “Keripik Bombai” pada tahap awal dilakukan dengan cara menyebarkan informasi, melalui sosial media seperti *facebook*, *twitter*, *BBM*, *Instagram*, dan metode *partnership*, yaitu bekerja sama dengan pemerintahan atau swasta untuk membidik pesanan dalam jumlah besar serta dapat membuka stan-stan ditempat wisata kuliner. Untuk memperbesar *profit margin*, KRIBO “Keripik Bombai” juga dipasarkan melalui penjualan dan penawaran langsung kepada konsumen.

2.2.2 Langkah pengembangan ke depan

Langkah yang akan dilakukan jika usaha ini mulai berkembang dan tingkat permintaan tinggi adalah dengan mengemas dalam plastik berlabel dan dilengkapi dengan ijin produk dari Badan Pegawai Obat dan Makanan (BPOM) dan bersertifikat halal, memperluas jaringan usaha, pemasaran dalam skala besar melalui website, membuat *center product*, serta mengembangkan KRIBO “Keripik Bombai” dengan menambah perasa yang beraneka rasa.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Terdapat empat metode yang digunakan pada program ini, yaitu metode persiapan, pengadaan alat dan bahan, pembuatan produk, promosi dan penjualan produk, evaluasi perkembangan usaha, evaluasi kegiatan dan laporan pertanggungjawaban. Penjelasannya sebagai berikut:

3.1 Tahap persiapan

Tahap persiapan dan survey pasar diawali dengan mempersiapkan alat dan membeli bahan untuk produksi barang, persiapan alat untuk pemasaran dan penjualan, serta mengamati peluang pasar dan target yang akan menjadi sasaran penjualan.

3.2 Pembuatan produk

Produk inovasi yang akan dilaksanakan yaitu pembuatan KRIBO “Keripik Bombai” yang menggunakan Bawang Bombai, Susu Skim, Telur Ayam, Bumbu Penyedap, dan Tepung Panir.

Penjelasan proses pembuatan :

- Siapkan alat dan bahan pembuatan KRIBO “Keripik Bombai”.
- Potong Bawang Bombai dengan ukuran kurang lebih 1 cm.
- Buat adonan KRIBO “Keripik Bombai” yaitu penyedap rasa dan telur
- Panaskan minyak goreng di wajan.
- Masukkan Bawang Bombai yang telah di potong di dalam adonan.
- Sebelum digoreng, Bawang yang telah dimasukkan ke adonan terlebih dahulu diremas pelan dan cipupuri dengan tepung panir.
- Goreng KRIBO “Keripik Bombai” sampai berubah warna menjadi kuning keemasan.
- Tiriskan KRIBO “Keripik Bombai” sampai kering.

3.3 Tahap Promosi

Publikasi dan menyebar luaskan info mengenai produk KRIBO “Keripik Bombai” yaitu dengan cara menyebarkan informasi, melalui sosial media seperti *facebook*, *twitter*, *BBM*, *Instagram*, dan metode *partnership*, yaitu bekerja sama dengan pemerintahan atau swasta untuk membidik pesanan dalam jumlah besar serta dapat membuka stan-stan ditempat wisata kuliner. Untuk memperbesar *profit margin*, KRIBO “Keripik Bombai” juga dipasarkan melalui penjualan dan penawaran langsung kepada konsumen.

3.4 Tahap Evaluasi perkembangan usaha

Pada tahap ini dilakukan penghitungan pengeluaran dan pemasukan dari produksi KRIBO “Keripik Bombai”. Pada tahap ini pula kami menganalisis apakah strategi pemasaran sudah menghasilkan untuk maksimal atau belum. Selain itu, dilakukan pula evaluasi terhadap modal yang ada, evaluasi terhadap jaringan dan patnership.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	2.840.000
2.	Bahan habis pakai	1.110.000
3.	Perjalanan	936.000
4.	Lain-lain	936.000
Jumlah		6.886.000

4.2 Penyusutan Aktiva

No.	Nama Aktiva	Umur Ekonomis	Keterangan
1.	Kompas gas	5 tahun	300.000
2.	Pisau	1 tahun	50.000
3.	Telenan	2 tahun	35.000
4.	Baskom	2 tahun	20.000
5.	Wajan	2 tahun	150.000
6.	Garpu pengaduk	2 tahun	25.000
7.	Serok	2 tahun	40.000
8.	Solet	2 tahun	20.000
Jumlah Penyusutan Perbulan			40.000

Dalam satu periode produksi dibutuhkan waktu 3-4 bulan. Dengan rata-rata setiap bulan dapat menghasilkan 600 bungkus KRIBO bergantung permintaan di pasaran dan tingkat penjualan.

Sehingga dalam rentang waktu 4 bulan dapat dihasilkan 2.400 bungkus KRIBO.

4.3 Proyeksi Pendapatan

Dalam 1 minggu akan diproduksi KRIBO sebanyak 150 bungkus, tiap bungkus 250 gr, maka dalam 1 periode produksi akan dihasilkan 2.400 KRIBO.

Jika harga satuan KRIBO tersebut adalah 2.000, maka didapatkan :

$$2.000 \times 2.400 = 4.800.000$$

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan dalam 1 periode produksi} &= \text{Rp } 4.800.000 - \text{Rp } 1.110.000 \\ &= \text{Rp } 3.690.000 \end{aligned}$$

4.4 BEP (Break Even Point)

$$\text{BEP harga produksi} = \frac{\text{Total biaya}}{\text{Volume Produksi}} = \frac{1.110.000}{2.400} = 462,5$$

Jadi usaha pada tingkat harga 462,5 usaha ini berada di titik impas

$$\text{BEP volume produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} = \frac{1.110.000}{2.000} = 555$$

Jadi padatingkat volume produksi 555 usaha ini berada pada titik impas.

4.5 Benefit of Coast Ratio (BC Ratio)

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{4.900.000}{1.110.000} = 4,414$$

Jadi B/C Ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan, artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 4,414 kali lipat

4.6 ROI

$$\text{ROI} = (\text{Keuntungan} : \text{total biaya}) \times 100\%$$

$$= \frac{3.690.000}{1.110.000} \times 100\%$$

$$= 332,4$$

4.7 Perhitungan Pengembalian Modal

$$\text{Pengembalian Modal} = \frac{\text{Keuntungan} + \text{Penyusutan}}{\text{Jumlah modal investasi awal}} \times 100\%$$

$$= \frac{3.690.000 + 40.000}{3.950.000} \times 100\%$$

$$= 94,43$$

Artinya modal ini akan terlunasi sebesar 94,43% setiap 4 bulan. Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan diatas maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan.

4.2 Jadwal Kegiatan

No.	Nama Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1.	Tahap persiapan				
2.	Pembuatan produk				
3.	Tahap promosi				
4.	Tahap pelaksanaan usaha pada sasaran				
5.	Tahap evaluasi perkembangan usaha				

**Lampiran – lampiran
Biodata Ketua dan Anggota**

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Iga Noor Khayati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Indonesia
4.	NIM	2101415036
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 05 April 1997
6.	E-mail	noorkhayatiiga@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	087700427742

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Jambu 3	SMP Negeri 1 Jambu	SMA Negeri 1 Ambarawa
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.	-	-	-
3.	-	-	-

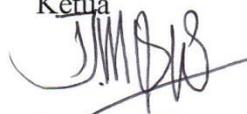
D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara II Lomba LT III Puteri Tingkat Kabupaten	Dinas Pendidikan Kab. Semarang	2012
2.	-	-	-
3.	-	-	-

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 memnuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.

Semarang, 5 Oktober 2015

Ketua



Iga Noor Khayati

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Nurul Mustarifah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Fisika
4.	NIM	4201415018
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 24 Agustus 1997
6.	E-mail	mustarifahnurul@yahoo.com
7.	Nomor Telepon/HP	085712246268

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Rapah 3	SMP Negeri 2 Ambarawa	SMA Negeri 1 Ambarawa
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.	-	-	-
3.	-	-	-

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-
2.	-	-	-
3.	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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-K.

Semarang, 5 Oktober 2015

Anggota 1



Nurul Mustarifah

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Kartika Septina Lastriani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	4101415025
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Semarang, 23 September 1997
6.	E-mail	Kartikaseptina96@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	089688788756

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Banyubiru 01	SMPN 1 Banyubiru	SMAN 1 Ambarawa
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.	-	-	-
3.	-	-	-

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-
2.	-	-	-
3.	-	-	-

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 memnuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Hibah PKM-K.

Semarang, 5 Oktober 2015

Anggota 2



Kartika Septina Lastriani

Biodata Dosen

A	Identitas Diri	
1	Nama Lengkap dan Gelar	Sumartini S.S.,M.A
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor
4	NIP	197307111998022001
5	NIDN	0011077304
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 11-07-1973
7	Email	tinifbs@yahoo.com

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, 5 Oktober 2015

Dosen Pembimbing,



Sumartini, S.S, M.A.

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Tabel.2.1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Perijinan BPOM	Untuk mendapat sertifikat halal	1	1.000.000	1.000.000
Uji laboratorium	Untuk menguji kandungan senyawa didalam Bawang Bombai	1	1.000.000	1.000.000
Kompore gas	Alat untuk memasak Bawang Bombai	1	300.000	300.000
Tabung gas 3 kg	Bahan bakar kompor gas	1	150.000	150.000
Pisau	Memotong Bawang Bombai	5	10.000	50.000
Telenan	Alas memotong Bawang Bombai	5	7.000	35.000
Wajan	Menggoreng Keripik Bombai	3	50.000	150.000
Plastik ¼ kg tebal pack	Membungkus Keripik Bombai	5	10.000	50.000
Garpu pengaduk	Mengaduk Adonan	5	5.000	25.000
Baskom	Tempat membuat adonan	2	10.000	20.000
Serok	Meniriskan <i>KRIBO "Keripik Bawang Bombai"</i>	2	20.000	40.000
Solet	Mengaduk saat menggoreng	2	10.000	20.000
Jumlah				2.840.000

Tabel 2.2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Bawang Bombai	Bahan baku utama Keripik Bombai	16 kg	25.000	400.000
Penyedap rasa	Bahan adonan	4 pack	5.000	20.000

	Keripik Bombai			
Minyak	Menggoreng	20 kg	15.000	300.000
Telur	Bahan adonan Keripik Bombai	10 kg	20.000	200.000
Susu Skim	Bahan adonan Keripik Bombai	10 kotak	10.000	100.000
Tepung Panir	Bahan adonan Keripik Bombai	10 bungkus	10.000	100.000
Jumlah				1.110.000

Tabel 2.3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Pelaksanaan pra dan pasca kegiatan	Naik transportasi umum untuk biaya perjalanan persiapan usaha	3x3 orang	30.000	360.000
Pelaksanaan Kegiatan	Naik transportasi umum untuk hal pembelian bahan dan alat dalam kegiatan pelaksanaan	14x3 orang	15.000	840.000
Sub Total				1.200.000

1. Lain-Lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Penyusunan laporan	Untuk		100.000	100.000

	penyusunan laporan hasil kegiatan			
Pembuatan laporan akhir dan penggandaan	Untuk laporan akhir dan penggandaan di akhir kegiatan		100.000	100.000
Sewa Timbangan	Untuk menimbang keripik saat dikemas	1	100.000	100.000
Sewa Mesin Pres	Untuk pengemasan keripik	1	500.000	500.000
Sub Total				800.000
Total				5.950.000

Tabel 3.1 Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Nota		2 buah	6.000	12.000
Buku keuangan	Menghitung biaya pengeluaran	4 buah	16.000	64.000
Leaflet promosi	Untuk mempromosikan KRIBO	1 buah	150.000	150.000
Dokumentasi dan cetak	Mendokumentasikan kegiatan	-	170.000	170.000
Banner		1 buah	170.000	170.000
Penyusunan laporan akhir		4 bendel	80.000	320.000
Kertas HVS	Untuk print out dan alat tulis	1 rim	50.000	50.000
Sub Total				936.000
Total keseluruhan				6.886.000

Lampiran 3

Susunan Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Iga Noor Khayati	Pendidikan Bahasa Indonesia	Non Eksak	30 jam/minggu	Mencari gagasan dan penyusunan proposal.
2.	Nurul Mustarifah	Pendidikan Fisika	Eksak	24 jam/minggu	Memberikan informasi seputar PKM, bagian pemasaran.
3.	Kartika Septina Lastriani	Pendidikan Matematika Unnes	Eksak	24 jam/minggu	Pengetikan dalam penyusunan proposal, membeli alat dan bahan

Lampiran 4

Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)

Gedung H: Kampus Sekaran – Gunungpati Semarang 50229
 Rektor Fax (024) 8508082, Email: unnes@unnes.ac.id – Purekl : 8508001, Purek II : 8508002,
 Purek III 8508003, Purek IV : 8508004, Ka. BAAK : Fax. (024) 8508085, Ka. BAUK : 8508091,
 Bag. UHPT : 8508088, Bag. Keuangan : 8508093, Bag. Kepegawaian : 8508092

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang beranda tangan di bawah ini :

Nama : Iga Noor Khayati
 NIM : 2101415036
 Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Fakultas : Bahasa dan Seni

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul : KRIBO
 “Keripik Bombai” : Inovasi Keripik Lezat bermanfaat untuk Kesehatan dan
 Kecantikan Berharga Ekonomis

Yang diusulkan untuk 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 pelaksanaan yang sudah diterima kekas negara.
 Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
 benarnya.

Semarang, 5 Oktober 2015

Mengetahui,
 Pembantu Rektor
 Bidang Kemahasiswaan

Yang menyatakan,



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
 NIP. 196012171986011001



Iga Noor Khayati
 NIM 2101415036

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Gizi Depkes R.I. 1981

https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_bombai

Singgih, Widodo. Budidaya Bawang dan Bombay, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007