



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
SOSIS TUTUT TINGGI PROTEIN DAN RENDAH KOLESTEROL**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM - KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

- | | | |
|--------------------------|------------|------|
| 1. Indah Beti Lestari | 4001413005 | 2013 |
| 2. Yullia Ade Tri Astuti | 4001413010 | 2013 |
| 3. Devi Setyowati | 4001413002 | 2013 |
| 4. Zenni Puspitasari | 7101413139 | 2013 |
| 5. Erfita Septiana | 6411414037 | 2014 |

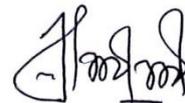
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
KOTA SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan | :Sosis Tutut Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol |
| 2. Bidang Kegiatan | :PKM-Kewirausahaan |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | :Indah Beti Lestari |
| b. NIM | :4001413005 |
| c. Jurusan | :IPA Terpadu |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | :Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | :Desa Tenggeles RT.03/RW. II
Kecamatan Mejobo Kabupaten
Kudus/ 085641468693 |
| f. Alamat email | :indahbeti_lestari@yahoo.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis | :4 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | :Novi Ratna Dewi, M.Pd |
| b. NIDN | :0010118301 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | :Perum Green Village no. 126, Ngijo,
Semarang, 085848888842 |
| 6. Biaya kegiatan total | |
| a) Dikti | :Rp 12.500.000,00 |
| b) Sumber lain | :- |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | :5 Bulan |

Semarang, 1 Oktober 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan



Indah Beti Lestari
NIM. 4001413005

Dosen Pendamping



Novi Ratna Dewi, M.Pd
NIDN. 0010118301

Menyetujui
Ketua Jurusan IPA Terpadu



Prof. Dr. Sudarmin, M. Si
NIP. 19660123 199203 1 003

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan
Universitas Negeri Semarang,



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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iii
RINGKASAN	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	3
1.5 Kegunaan.....	3
1.6 Manfaat.....	3
BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB III. METODE PELAKSANAAN	7
1. Persiapan Pembuatan Produk.....	7
2. Pelaksanaan	8
3. Promosi	8
4. Pemasaran	8
5. Evaluasi.....	9
BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
1. Rancangan Biaya.....	10
2. Jadwal Kegiatan	10
DAFTAR PUSTAKA	11
<i>Lampiran 1. Biodata Ketua, anggota dan dosen pembimbing</i>	12
<i>Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan</i>	19
<i>Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas</i>	22
<i>Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan</i>	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur pembuatan produk	7
---	----------

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Rekapitulasi rancangan biaya	10
Tabel 4.2 Jadwal kegiatan	10

RINGKASAN

Tutut (*Bellamnya javanica*) adalah keong air tawar yang biasanya terdapat di sawah, rawa-rawa dan berpasir di sebagian besar Indonesia bagian barat serta mudah cara penangkapannya. Tutut mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang tinggi, juga mengandung asam lemak tak jenuh berupa asam lemak esensial sehingga kandungan kolesterolnya rendah. Akan tetapi, tutut masih jarang digunakan sebagai bahan pangan dikarenakan sebagian masyarakat merasa geli untuk mengkonsumsi tutut secara langsung. Oleh sebab itulah, kami membuat inovasi makanan berupa sosis dengan tujuan untuk mengoptimalkan tutut sawah dan bahan tambahan tepung dari enthik menjadi variasi produk yang sehat, enak dan menarik bagi masyarakat umum.

Sosis merupakan salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Sejenis makanan yang bersala dari daging gilingan yang dicampur dengan telur serta aneka macam bahan lainnya. Adapun karakteristik produk yang akan dihasilkan dari usaha ini adalah sosis yang tinggi protein dan rendah kolesterol. Bentuknya bulat memanjang, ukuran diameter 1cm dan panjang 10cm. Produk ini akan tersedia dalam 5 varian rasa yaitu barbeque, sapi panggang, balado, pedas, dan asin. Produk ini akan dikemas dalam satuan pack yang berisi 10 buah sosis tutut.

Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan diantaranya jenis produk yang dihasilkan merupakan makanan yang sehat karena mengandung protein yang tinggi serta tidak mengandung bahan pengawet. Sosis tutut ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mempunyai kadar kolesterol tinggi dalam tubuh, dan juga dapat dikonsumsi masyarakat yang memiliki penyakit jantung dan tekanan darah tinggi karena dari bahan baku tutut yang tinggi protein dan rendah kolesterol, serta dari tepung enthik yang mudah dicerna. Sehingga produk ini baik dan aman untuk dikonsumsi segala usia mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga lanjut usia.

Dalam pelaksanaan pembuatan produk ini ada lima tahapan yaitu persiapan pembuatan produk yang terdiri dari persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, pelaksanaan pembuatan produk yang terdiri dari pembuatan tepung enthik, pengolahan tutut dan pembuatan sosis, selanjutnya produk dikemas, dipromosikan dan dipasarkan kekonsumen baik secara langsung maupun melalui media sosial. Setelah itu, produk dievaluasi dengan teknik evaluasi survey.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17508 pulau dengan garis pantai sepanjang 81.000 km, sehingga Indonesia memiliki kawasan pesisir terpanjang di dunia. Berbagai macam tipe ekosistem dijumpai di kawasan pesisir contohnya sawah. Sawah merupakan salah satu ekosistem yang banyak dijumpai di kawasan pesisir di Indonesia dan berbagai flora dan fauna dapat hidup didalamnya, salah satunya adalah tutut. Tutut (*Bellamnya javanica*) adalah keong air tawar yang biasanya terdapat di sawah, rawa-rawa dan berpasir di sebagian besar Indonesia bagian barat serta mudah cara penangkapannya (LIPI, 1977).

Tutut mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang tinggi, juga mengandung mikronutrien yang berupa mineral yaitu kalsium yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Protein sendiri menunjang keberadaan setiap sel tubuh, juga berperan dalam proses kekebalan tubuh. Konsumsi protein hewani ini jelas dibutuhkan oleh tubuh disamping protein nabati. Selain itu juga kandungan lemak yang terdapat dalam tutut merupakan asam lemak esensial dalam bentuk asam linoleat dan asam linolenat. Adapun kandungan vitamin dari tutut ini juga cukup tinggi dengan didominasi vitamin A, vitamin E, niacin dan folat. Vitamin A sendiri berperan dalam pembentukan indra penglihatan (mata) yang baik, terutama dimalam hari. Sedangkan, vitamin B3 mempunyai peranan penting dalam menjaga kadar gula darah, penyembuhan migraine, tekanan darah tinggi dan juga vertigo. Kandungan vitamin E pada tutut ini juga berperan dalam menjaga kesehatan berbagai jaringan, mulai dari mata, kulit, sel darah merah sampai hati. Sedangkan folat berfungsi dalam membantu pembentukan sel darah merah, mencegah anemia dan berbagai manfaat lain. Selain itu, ada pula kandungan mineralnya berupa kalsium, magnesium, kalium, zat besi dan fosfor yang berperan penting pada tubuh guna pengaturan kerja enzim, pemeliharaan keseimbangan asam dan basa, membantu pembentukan ikatan yang memerlukan mineral seperti pembentukan hemoglobin. Menurut Risjad (1996) dalam 100 g daging Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) terkandung protein sebesar 11,8 g dan kalsium 299,2 mg. Akan tetapi, tutut masih jarang digunakan sebagai bahan pangan dikarenakan sebagian masyarakat merasa geli untuk mengkonsumsi Keong Tutut secara langsung. Sangat disayangkan ternyata tutut memiliki kandungan gizi yang baik terutama pada kandungan protein dan kalsium.

Dalam kehidupan sehari-hari, seringkali kita jumpai makanan yang tidak sehat, mengandung bahan kimia yang berbahaya seperti pengawet, kolesterol yang tinggi, kandungan protein yang rendah serta pemilihan bahan dasar yang seharusnya sudah tidak layak untuk dikonsumsi tetapi dipaksakan untuk diolah

menjadi makanan yang terlihat lezat dan sehat juga dilakukan. Bahan dasar yang tidak layak konsumsi jelas berbahaya untuk kesehatan. Jika hal ini dibiarkan masuk ke pencernaan kita secara terus menerus maka akan berdampak negatif bagi tubuh kita.

Sosis merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Sejenis makanan yang bersala dari daging gilingan yang dicampur dengan telur serta aneka macam bahan lainnya. Di pasaran, tidak jarang pedagang memproduksi sosis dengan menggunakan daging yang sudah membusuk atau kadaluwarsa sehingga sangat rendah akan kandungan protein dan kalsium. Protein sangat penting bagi manusia karena sebagai zat pembangun dalam tubuh. Kekurangan konsumsi protein dapat menyebabkan beberapa gangguan antara lain: berat badan menurun yang biasa disebut kwashiorkor sedangkan konsumsi kalsium yang kurang akan menyebabkan osteomalasia dan apabila keseimbangan kalsium negatif dapat mengakibatkan osteoporosis (Winarno, 2008).

Permasalahan rendahnya kandungan protein dan kalsium pada olahan sosis diduga dapat diatasi dengan penambahan atau substitusi bahan dasar tutut sawah dengan bahan tepung enthik yang kaya akan protein dan kalsium serta mudah dicerna oleh tubuh (Oktavia, 2012). Melalui PKM ini, kami bermaksud membuat inovasi makanan ringan berupa sosis siap makan dengan bahan dasar tutut sawah yang kandungan lemaknya berupa asam lemak esensial yang rendah kolesterol agar dapat dikonsumsi oleh berbagai usia, khususnya para remaja yang sedang diet. Selain itu, dalam pembuatan Sosis ini kami menggunakan tepung enthik (umbi talas) yang memiliki keunggulan kemudahan patinya untuk dicerna. Hal ini disebabkan talas memiliki ukuran granula pati yang sangat kecil yaitu 1 – 4 μm . Ukuran granula pati yang kecil dapat bermanfaat mengatasi masalah pencernaan. Inovasi ini diharapkan mampu memunculkan peluang bisnis baru, menghasilkan produk makanan yang sehat dan digemari masyarakat, serta mampu bersaing didunia bisnis saat ini.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dapat dirumuskan masalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengoptimalkan tutut sawah dan enthik menjadi variasi produk yang enak dan menarik bagi masyarakat umum?
2. Bagaimana strategi yang tepat untuk memasarkan produk yang telah dihasilkan secara efektif dan efisien?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari PKM Kewirausahaan ini adalah menghasilkan studi kelayakan usaha sosis tutut yang berprotein tinggi dan rendah kolesterol. Tujuan ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Mengetahui cara mengoptimalkan tutut sawah dan enthik menjadi variasi produk yang enak dan menarik bagi masyarakat umum.
2. Meningkatkan keterampilan dalam memasarkan produk dengan efektif dan efisien.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) yang berjudul Tutut Sosis Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol sebagai makanan ringan yang sehat, bergizi dan layak dikonsumsi masyarakat adalah :

1. Terciptanya sebuah produk sosis yang berbahan dasar tutut sawah dan tepung enthik.
2. Mampu memasarkan produk dengan efektif dan efisien.
3. Artikel

1.5 Kegunaan

Kegunaan PKM-K ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa mampu untuk berfikir kreatif, inovatif, dan mampu melihat serta memanfaatkan peluang yang ada. Dan juga mereka dapat belajar berwirausaha serta memperoleh keuntungan ekonomi untuk menambah uang saku.
2. Bagi Masyarakat
Program ini melahirkan produk baru yang berbeda dan tentunya juga lebih berkualitas baik. Program ini juga membantu menambah penghasilan masyarakat melalui penjualan hasil pertanian enthik (umbi talas), kemiri dan tutut sawah yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk.

1.6 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari program ini adalah :

1. Dapat menjadi salah satu alternatif upaya pengolahan tutut sawah menjadi sebuah produk kesehatan yang bermanfaat bagi masyarakat.
2. Mendatangkan keuntungan ekonomi bagi mahasiswa yang nantinya digunakan untuk pengembangan usaha pembuatan sosis dari tutut sawah, terutama untuk membuat rumah produksi sendiri sebagai tempat pengolahannya.
3. Meningkatkan jiwa wirausaha dalam diri mahasiswa.

BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Analisis Produk

a. Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk

Jenis produk yang dihasilkan dalam usaha ini adalah makanan ringan yang berupa sosis yang terbuat dari tutut (keong sawah) dengan bahan tambahan tepung enthik. Nama produk yang diambil untuk produk ini adalah “Tutut Sosis (Tinggi Kalsium dan Protein, Rendah Kolesterol)”. Adapun karakteristik produk yang akan dihasilkan dari usaha ini adalah sosis yang tinggi protein dan rendah kolesterol. Bentuknya bulat memanjang, ukuran diameter 1cm dan panjang 10cm. Produk ini akan tersedia dalam 5 varian rasa yaitu barbeque, sapi panggang, balado, pedas, dan asin. Produk ini akan dikemas dalam satuan pack yang berisi 10 buah sosis tutut. Sosis tutut ini akan disajikan dalam keadaan siap saji, dapat pula dimasak lagi oleh konsumen. Karena dalam pembuatan sosis tutut tidak menggunakan bahan pengawet, jadi sosis tutut ini juga disertai dengan tanggal kelayakan konsumsi yaitu 2 minggu dalam keadaan beku.

b. Keunggulan Sosis Tutut

Sosis Tutut ini merupakan makanan ringan berbahan dasar tutut yang kaya akan protein dan rendah kolesterol. Keunggulan dari produk yang akan dihasilkan antara lain:

- i. Produk ini merupakan makanan ringan yang sehat, karena tidak mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
- ii. Produk yang dihasilkan berbeda dengan produk sosis yang telah ada sebelumnya, yaitu sosis dengan bahan dasar tutut yang kaya akan protein dan kalsium.
- iii. Sosis tutut rendah kolesterol.
- iv. Bahan baku yang digunakan murah sehingga harga produk yang akan diproduksi juga akan lebih murah.
- v. Karena tepung yang digunakan terbuat dari enthik yang memiliki keunggulan kemudahan patinya untuk dicerna sehingga dapat mengatasi masalah pencernaan.
- vi. Tepung entik mengandung serat cukup tinggi karena mampu memenuhi kebutuhan 20,5% serat yang dibutuhkan tubuh sehari.
- vii. Dapat dikonsumsi oleh konsumen yang mempunyai kadar kolesterol yang tinggi.
- viii. Baik dikonsumsi oleh konsumen yang mempunyai penyakit jantung dan tekanan darah tinggi.

2. Analisis Pemasaran

a. Pesaing dan Peluang Pasar

Sosis tutut ini sangat berbeda dengan sosis yang sudah ada sebelumnya, sosis yang sudah ada sebelumnya kebanyakan kurang memperhatikan kualitas dari bahan baku dan cara pembuatan produk tersebut. Produk sebelumnya juga memiliki harga yang lebih mahal dari produk sosis tutut ini.

Makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat dari semua umur, dari anak kecil sampai orang tua banyak yang suka makanan ringan apalagi apabila masyarakat mengetahui bahwa makanan ringan tersebut sehat dan memiliki kandungan protein dan kalsium tinggi serta kandungan kolesterol yang rendah. Banyaknya masyarakat yang sadar akan tren hidup yang sehat. Sosis tutut ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mempunyai kadar kolesterol tinggi dalam tubuh, dan juga dapat dikonsumsi masyarakat yang memiliki penyakit jantung dan tekanan darah tinggi karena dari bahan baku tutut yang tinggi protein dan kalsium serta rendah kolesterol, serta dari tepung enthik yang mengandung serat yang tinggi.

b. Kebijakan Promosi

Promosi merupakan kegiatan mengenalkan produk kepada masyarakat dalam rangka untuk meningkatkan hasil penjualan. Untuk dapat meningkatkan hasil penjualan Sosis tutut maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi yang dapat dilakukan antara lain promosi langsung mulut ke mulut, menyebarkan brosur-brosur kepada konsumen atau pemasangan pamphlet di pinggir jalan sekitar sekolah atau kampus-kampus, serta bentuk promosi lainnya yang dipasang di kawasan sekitar kampus Unnes maupun di luar Unnes. Dan kami juga akan mempromosikan dan menjualkan produk sosis tutut ini melalui media online dengan memanfaatkan media facebook, twitter, instagram dan media sosial online lainnya.

c. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dapat dilakukan dengan cara menawarkan produk langsung kepada konsumen atau bisa juga dengan melakukan kerja sama dengan berbagai toko untuk mendistribusikan kepada konsumen.

3. Analisis Operasional

a. Rencana Pembuatan Produk

Rencana pembuatan Sosis Tutut Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol dalam 1 pack yang berisi 10 buah Sosis selama 3 bulan adalah sebagai berikut:

- 1 minggu : 200 pack
- 1 bulan : 4 x 200 pack = 800 pack
- 3 bulan : 3 x 800 pack = 2400 pack

Harga penjualan perpack adalah Rp 7.000,00

$$\begin{aligned} \text{Harga penjualan 3 bulan} &= \text{Rp } 7.000,00 \times 2400 \\ &= \text{Rp } 16.800.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba penjualan 3 bulan} &= \text{Harga Jual} - \text{Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp } 16.800.000,00 - \text{Rp } 12.500.000,00 \end{aligned}$$

b. Perhitungan BEP

$$1. \text{ BEP Volume Produksi} = \frac{\text{total biaya}}{\text{harga}} = \frac{12.000.000,00}{7.000,00} = 1785$$

Jadi pada tingkat volume produksi 1785 pack, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi pada bulan ke tiga produksi.

$$2. \text{ BEP Harga Produksi} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{hasil produksi}} = \frac{12.500.000,00}{6.000,00} = 2.083,00$$

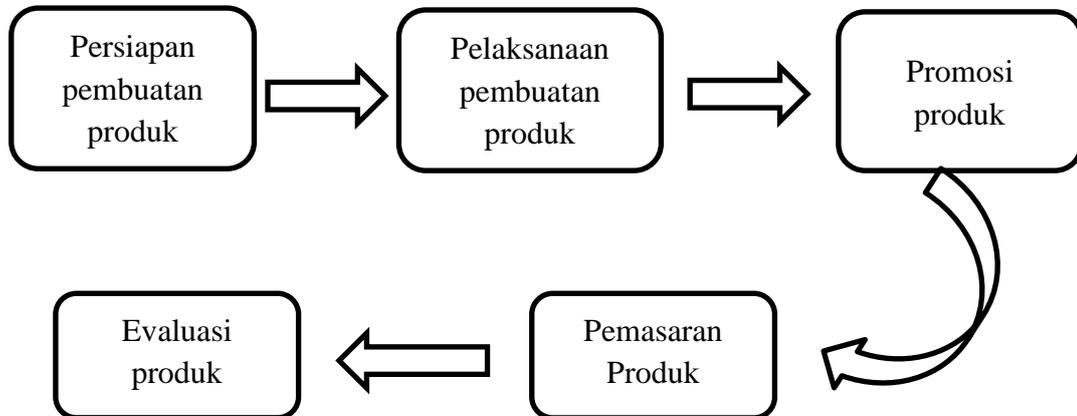
Jadi, pada tingkat harga Rp 2.083,00 usaha ini berada pada titik impas 3.

$$3. \text{ B/C ratio} = \frac{\text{hasil penjualan}}{\text{total biaya produksi}} = \frac{16.800.000,00}{12.500.000,00} = 1,344$$

Karena ratio lebih besar dari satu yaitu 1,344 maka usaha ini layak untuk dijalankan.

BAB III. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :



Gambar 3.1 Alur pembuatan produk

1. Persiapan Pembuatan Produk

Persiapan pembuatan produk ini adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Alat

Alat – alat yang harus dipersiapkan ketika pembuatan produk adalah: Baskom , mixer, kompor, penggorengan, tabung gas, blender, lemari pendingin, pisau, ember, spatula plastic, kertas label, dan pencetak sosis.

b. Bahan yang digunakan

Bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- i. 10 kg Tutut sawah Giling
- ii. 20 bungkus roti tawar (ukuran umumnya)
- iii. 2 kg Bubuk Barbeque
- iv. 2 kg Bubuk Rasa Sapi Panggang
- v. 2 kg Bubuk Rasa Balado
- vi. 2 kg Bubuk Asin
- vii. 2 kg Bubuk Pedas
- viii. 10 kaleng susu putih segar
- ix. 5 kg telur ayam
 - x. 2 kg bawang putih (haluskan)
 - xi. 2 bungkus garam
 - xii. 1 kg merica bubuk 1 kg bawang Bombay
 - xiii. 10 kg Enthik
 - xiv. 2 kg tepung roti halus

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pembuatan produk Sosis tutut ini antara lain sebagai berikut:

- a. Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan
- b. Mengolah bahan

Tahap pengolahan yaitu :

1) Pembuatan Tepung Enthik

Tahap pengolahan dalam pembuatan tepung enthik adalah:

- a) Megupas enthik.
- b) Mecuci dan merendam enthik yang telah dikupas kulitya selama 24 jam.
- c) Memotong enthik menjadi tipis-tipis.
- d) Menjemur enthik yang telah dipotong dibawah sinar matahari.
- e) Meggiling enthik yang telah kering dengan penggilingan.

2) Pengolahan Tutut

Tahap pengolahan tutut adalah sebagi berikut:

- a) Melepaskan daging tutut dari cangkangnya.
- b) Membersihkan daging tutut dengan menggunakan air mengalir.
- c) Merebus daging tutut hingga matang.
- d) Meniriskan daging tutut hingga dingin.
- e) Menghaluskan daging tutut dengan blender.

3) Pembuatan Sosis

Tahap pembuatan produk sosis tutut ini adalah:

- a) Merendam roti tawar dalam susu segar (menghancurkan).
- b) Menambahkan garam, merica, telur kedalam rendaman.
- c) Memasukkan tutut sawah yang telah dihaluskan, bawang bombay, tepung roti, menguleni semua hingga tercampur rata.
- d) Menambahkan tepung enthik sedikit demi sedikit hingga adonan rollade padat.
- e) Menuang adonan ke dalam cetakan sosis.
- f) Mengukus daging rollade hingga kira kira 1/2 jam. Menyisihkan setelah matang. Mendinginkannya.
- g) Menggoreng dan memotong-motong yang menarik.

3. Promosi

Promosi dilakukan dengan cara menawarkan produk kekonsumen langsung, membuat brosur, memasang pamflet di pinggir-pinggir jalan, dan mempromosikan secara online di media sosial seperti facebook, twitter, Instagram, line, path, BBM, dan lain sebagainya.

4. Pemasaran

Pemasaran produk sosis tutut ini akan dilakukan dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen menitipkannya ke toko-toko, dan menjualnya secara online.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan usaha yang dijalankan, mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Mengevaluasi komentar-komentar konsumen terhadap produk yang dijual, dan memperbaiki produk sesuai dengan selera yang diinginkan konsumen. Sedangkan teknik evaluasi yang digunakan dengan cara survey yaitu menanyakan secara langsung kepada penjual dan konsumen tentang jumlah produk yang terjual serta komentar terhadap produk. Hasil survey kemudian akan dianalisis dan digunakan sebagai masukan untuk memperbaiki kualitas produk dan teknik pemasaran.

BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Rancangan Biaya

Rekapitulasi Rancangan Biaya

Tabel 4.1 Rekapitulasi rancangan biaya

No	Keterangan	Total (Rp)
1	Peralatan Penunjang PKM	4.000.000,00
2	Bahan Habis Pakai	6.000.000,00
3	Perjalanan	1.250.000,00
4	Lain-lain	1.250.000,00
Total		12.500.000,00

2. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan selama 5 bulan

Tabel 4.2 Jadwal kegiatan

Kegiatan	Bulan				
	I	II	III	IV	VI
1. Persiapan Program					
a. Persiapan Bahan	X				
b. Persiapan Alat	X				
c. Persiapan Tempat	X				
2. Pelaksanaan Program					
a. Produksi		X	X	X	
b. Promosi		X	X	X	
c. Penjualan Produk		X	X	X	
3. Evaluasi				X	
4. Penyusunan Produk				X	X

Tim Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan akan melakukan beberapa kegiatan paska pelaksanaan program, sebagai rasa tanggung jawab kami dari kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Lembaga Biologi Nasional. 1977. *Sumber Protein Hewani*. Lembaga Biologi Nasional-LIPI. Jakarta.
- Oktavia, D. 2012. *Pemanfaatan Tulang Ikan Gabus (Channa striata) Sebagai Bahan Tambahan Kalsium Pada Kerupuk*. Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas PGRI Palembang.
- Risjad, R V. 1996. *Studi Ketersediaan dan Pemanfaatan Keong Gondang (Pila scutata Moussam) dan Tutut (Bellamyia Javanicus) sebagai Sumber Protein Hewani*. Skripsi. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, Budi. 2008. *Kebijakan Publik Teori dan Proses*. Jakarta: PT Buku Kita

Lampiran I. Biodata Ketua, anggota dan dosen pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Indah Beti Lestari
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413005
5	Tempat dan tanggal Lahir	Kudus, 24 Juni 1995
6	E – mail	Indahbeti_lestari@yahoo.com
7	Nomor telepon/HP	085641468693

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI NU Wasilatut Taqwa	SMP N 1 Jekulo Kudus	SMA N 1 Bae Kudus
Jurusan	-	-	IPA
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)

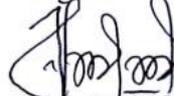
No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul



Indah Beti Lestari

NIM. 4001413005

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Yullia Ade Tri Astuti
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413010
5	Tempat dan tanggal Lahir	Tegal, 2 Juli 1995
6	E – mail	yulliaade02@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085786052972

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Kejambon 8 Tegal	SMP N 5 Tegal	SMA N 3 Tegal
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

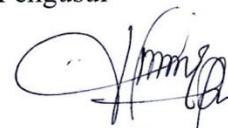
No	Nama pertemuan ilmiah/ seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu dan tempat
1			

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

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul



Yullia Ade Tri Astuti
NIM. 4001413010

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Devi Setyowati
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413002
5	Tempat dan tanggal Lahir	Brebes
6	E – mail	<u>devisetyowati26@gmail.com</u>
7	Nomor telepon/HP	085642615525

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Negeri 02 Kalilangkap	Ma'arif NU 1 Bumiayu	Negeri 1 Bumiayu
Jurusan			IPA
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			

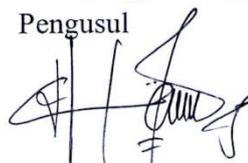
D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul



Devi Setyowati

NIM. 4001413002

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Zenni Puspitasari
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Akuntansi
4	NIM/NIDN	7101413139
5	Tempat dan tanggal Lahir	Demak, 22 Januari 1995
6	E – mail	zenny_candiez@yahoo.co.id
7	Nomor telepon/HP	081805950450

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Mijen	SMP N 1 Dempet	SMK N 1 Demak
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)

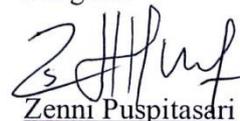
No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul



Zenni Puspitasari

NIM. 7101413139

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Erfita Septiana
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4	NIM/NIDN	6411414037
5	Tempat dan tanggal Lahir	Cilacap, 5 September 1996
6	E – mail	septianaerfita@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085647615784

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Ciruyung 1	SMP N 2 Karangpucung	SMA N 1 Majenang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul



Erfita Septiana
NIM. 6411414037

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Novi Ratna Dewi, S.Si, M.Pd
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	0010118301
5	Tempat dan tanggal Lahir	Wonosobo, 10 November 1983
6	E – mail	noviratnadewi@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085848888842

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama Institusi	Universitas Negeri Semarang	Universitas Negeri Semarang
Jurusan	Fisika	Pendidikan IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001 – 2005	2005 – 2007

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

NO.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional PGSD FIP Unnes	Kepuasan mahasiswa terhadap proses perkuliahan di FMIPA UNNES	Hotel Pandanaran Semarang, 13 Juni 2009
2	Seminar Nasional Pendidikan IPA	Kajian awal fasilitas pembelajaran fisika di SMP dan SMA untuk menuju pembelajaran fisika berbasis empat pilar pendidikan	Gedung FIS Unnes, 31 Januari 2010
3	seminar nasional program pascasarjana	Meningkatkan Profesionalisme Dosen melalui pemanfaatan ILMO	Hotel Pandanaran Semarang, 24 Juli 2010
4	Seminar Nasional Pendidikan IPA 2	pengembangan bahan ajar dalam pembelajaran IPA terpadu melalui team teaching penuh	Gedung FIS Unnes, 16 April 2011

NO.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
5	Seminar Nasional MIPA 2011	Profil kinerja dosen dan mahasiswa dalam perkuliahan fisika dasar berbasis Lesson Study	Gedung FIS Unnes, 29 Oktober 2011

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

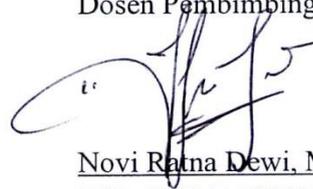
No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015

Dosen Pembimbing



Novi Ratna Dewi, M.Pd

NIP. 198311102008012008

**Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan
Peralatan Penunjang**

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Kompor	Memasak	1	350.000,00	350.000,00
Sewa Blender	Menghaluskan	3	190.000,00	570.000,00
Sewa Mixer	Mencampurkan adonan	3	200.000,00	600.000,00
Penggorengan	Memasak	2	260.000,00	520.000,00
Sewa Pencetakan Sosis	Mencetak produk	1	360.000,00	360.000,00
Sewa Kamera Digital	Dokumentasi	5	100.000,00	500.000,00
Sewa Lemari Pendingin	Mendinginkan produk	1	700.000,00	700.000,00
Baskom	Tempat adonan	5 buah	50.000,00	250.000,00
Ember	Pmencuci tutup	5 buah	30.000,00	150.000,00
SUB TOTAL (Rp)			4.000.000,00	

Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Tutut sawah	Bahan baku	10 Kg	8.000,00	80.000,00
Roti tawar	Adonan	20 bungkus	15.000,00	300.000,00
Bubuk barbeque	Taburan	2 kg	100.000,00	200.000,00
Bubuk rasa sapi pangang	Taburan	2 kg	100.000,00	200.000,00
Bubuk balado	Taburan	2 kg	100.000,00	200.000,00
Bubuk pedas	Taburan	2 kg	100.000,00	200.000,00
Bubuk asin	Taburan	2 kg	100.000,00	200.000,00
Susu kaleng putih gold	Adonan	10 kaleng	25.000,00	250.000,00
Telur ayam	Adonan	5 kg	25.000,00	125.000,00
Bawang putih	Adonan	2 kg	50.000,00	100.000,00
Garam	Peyedap rasa	2 bungkus	10.000,00	20.000,00
Merica bubuk	Penyedap rasa	250 gram	100.000,00	100.000,00
Bawang bombay	Penyedap rasa	1 kg	30.000,00	30.000,00
Tepung roti	Adonan luar	2 kg	50.000,00	100.000,00
enthik	Adonan	10 kg	15.000,00	150.000,00
Minyak Goreng	Memasak	10 L	63.000,00	630.000,00
Isi Ulang Gas	Memasak	2 buah	200.000,00	400.000,00
Sewa Tabung	Memasak	2 buah	50.000,00	100.000,00
Sewa Tempat	Tempat usaha	1	1.000.000,00	1.000.000,00
Cetak kertas label	Cap kemasan	4 pak	375.000,00	1.500.000,00
Pisau	Memotong	5 buah	15.000,00	75.000,00
Spatula Plastik	Mengaduk	2 buah	20.000,00	40.000,00
SUB TOTAL (Rp)			6.000.000,00	

Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Biaya transportasi	Pembelian bahan baku & pemasaran produk	10	125.000,00	1.250.000,00
SUB TOTAL (Rp)			1.250.000,00	

Biaya Lain-Lain

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Konsumsi	250.000,00
Biaya Seminar	500.000,00
Penggandaan laporan	300.000,00
Dokumentasi + Cetak	200.000,00
SUB TOTAL	1.250.000,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Jabatan	Uraian Tugas
1	Indah Beti Lestari (4001413005)	Pend. IPA	IPA	10 jam/ minggu	Ketua	Mengkoordinasikan tugas masing-masing anggota, Melakukan manajemen pemasaran produk dan keuangan
2	Yullia Ade Tri Astuti (4001413010)	Pend. IPA	IPA	8 jam/ minggu	Anggota	Pembuatan produk
3	Devi Setyowati (4001413002)	Pend. IPA	IPA	8 jam/ minggu	Anggota	Pembuatan produk
4	Zenni Puspitasari (7101413139)	Pend. Ekonomi Akuntansi	Akuntansi	5 jam/ minggu	Anggota	Pemasaran produk
5	Erfita Septiana (6411414037)	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan	5 jam/ minggu	Anggota	Pembuatan produk

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Kampus Sekaran Gunungpati Semarang
Phone (024)86458337
Fax (024)8508001
E-mail: unnes@unnes.ac.id
Semarang 50229-INDONESIA

SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Indah Beti Lestari

NIM : 4001413005

Program Studi : Pendidikan IPA

Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul: **Sosis Tutut Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol** 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, 1 Oktober 2015

Mengetahui,
 Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si

NIP. 196012171986011001

Yang Menyatakan,



Indah Beti Lestari

NIM. 4001413005