



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
ESKIME (ES KRIM KESEMEK)
KAYA NUTRISI DAN LEZAT
ALTERNATIF PENCEGAH PENUAAN DINI**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Citra Devi Puspitasari	(3401414095/2014)
Arum Soffatin	(3401414086/2014)
Yulianawati	(3401414093/2014)
Wiwi Andriyani	(3401414109/2014)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Eskime (Es Krim dari Buah Kesemek)
Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah
Penuaan Dini
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Citra Devi Puspitasari
 - b. NIM : 3401414095
 - c. Jurusan : Sosiologi & Antropologi
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Desa Buluroto, Kecamatan Banjarejo, Blora
 - No Tel./HP : 085712241663
 - f. Alamat email : devi_deshakira@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Nurul Fatimah, S.Pd. M.Si.
 - b. NIDN : 0009048302
 - c. Alamat Rumah : Gg. Nakula Banaran, RT 02/RW 05
Sekaran, Gunungpati, Semarang.
 - No Tel./HP : +6285742261983
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 9.596.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 07 Oktober 201

Menyetujui

Ketua Jurusan Sosiologi & Antropologi



Drs. Moh. Solehatul Mustofa, M.A

NIP. 19630802198803

Ketua Pelaksana Kegiatan



Citra Devi Puspitasari

NIM. 3401414095

Dosen Pendamping



Nurul Fatimah, S.Pd, M.Si

NIDN. 0009048302



Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si

NIP. 19601217198601101

DAFTAR ISI

HALAMAN MUKA	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	1
1.3. Luaran yang Diharapkan	1
1.4. Kegunaan Program	1
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	2
2.1 Analisis Produk dan Keunggulan Produk	2
2.2 Analisis Pemasaran.....	2
BAB III METODE PELAKSANAAN PROGRAM	5
3.1 Persiapan	5
3.2 Pelaksanaan	5
3.3 Strategi Pemasaran	6
3.4 Monitoring dan Evaluasi	7
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
4.1 Rincian Anggaran Biaya	8
4.2 Jadwal Kegiatan	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	9
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan Pelaksanaan 5 bulan.....	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	17
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana.....	19

RINGKASAN

Banyak berbagai jenis kuliner yang dikenal masyarakat terbuat dari bahan-bahan yang mereka gemari. Jenis kuliner yang sering dijadikan sebagai makanan penutup ataupun memberikan kesegaran ketika sedang berkumpul bersama keluarga salah satunya yaitu es krim. Banyak orang menyukai es krim, baik kalangan anak-anak, remaja ataupun orang dewasa. Rasanya yang sangat lezat dan dapat menyegarkan menjadi digemari. Es krim yang biasa diperjualkan seperti es krim stroberi, coklat, vanilla dan rasa buah lainnya..

Buah kesemek yang tidak terlalu digemari oleh masyarakat karena rasanya yang sepat dan tampilan buah yang kurang menarik. Namun dibalik kekurangannya, buah kesemek memiliki banyak manfaat seperti, menstabilkan tekanan darah, mencegah penyakit kanker, memperlambat penuaan dini, menjaga kesehatan organ paru-paru, melangsingkan tubuh, menjaga kesehatan organ jantung, melancarkan sirkulasi darah, anti-tumor, dan lain-lain. Melihat banyaknya kandungan nutrisi dan manfaat yang ada pada buah kesemek, kami mencoba mengkreasikan buah kesemek menjadi es krim yang diminati banyak orang.

Penting wirausaha ini yaitu a. Meningkatkan nilai jual buah kesemek yang relative murah, b. Memberikan sumbangan pemikiran bagi masyarakat yang memiliki tanaman kesemek agar dapat mengolah kesemek sehingga bisa meningkatkan penghasilan masyarakat, c. Membuka pemikiran masyarakat yang awalnya tidak memiliki pekerjaan menjadi berpeluang untuk berwirausaha.

Di PKM-K ini, terdapat tiga tahap pelaksanaan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap monitoring evaluasi. Tahap persiapan merupakan tahap dimana pelaksana akan mempersiapkan segala kebutuhan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan, mulai dari survei lokasi, perizinan, persiapan bahan dan alat, dan percobaan pembuatan **Eskime (Es Krim Kesemek)**. Dalam tahap pelaksanaannya, pembuatan es krim ini memanfaatkan buah kesemek yang tidak terlalu diminati, dengan mencampurkan bahan pembuat es krim lainnya seperti gula pasir, tepung maizena, susu putih cair, putih telur, vanili, dan buah kesemek yang sudah dihaluskan, lalu aduk hingga rata menggunakan mixer. Kemudian memasukan kedalam mesin pembuat es krim agar beku. Dan tahap terakhir adalah tahap monitoring evaluasi yang terdiri dari mengevaluasi pelaksanaan program dan pembuatan laporan.

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Semarang merupakan ibu kota Jawa Tengah yang mempunyai ragam budaya, seni, dan kuliner. Sebagai kota metropolitan, jumlah penduduk yang ada di Semarang banyak. Hal ini menyebabkan angka konsumsi tinggi. Karena tuntutan angka konsumsi yang tinggi, maka banyak penyedia jasa kuliner berupa restoran, kafe, hingga warung tegal yang menjual berbagai jenis makanan dan minuman. Salah satu minuman umum yang banyak dijumpai adalah es krim. Mereka kebanyakan hanya mengonsumsi es krim yang memiliki rasa coklat, strawberi, alpukat, mangga, vanilla, durian, dan lain-lain. Belum banyak diketahui bahwa buah kesemek juga dapat dijadikan salah satu bahan untuk membuat es krim. Buah kesemek mengandung senyawa antioksidan, karbohidrat 19,6%, ruktosa, glukosa, protein 0,7%, vitamin A, kalium, zat tannin, kalsium, fosfor, retinol, asam askorbat, polifenol. Disisi lain kami melihat ada peluang bisnis yang kreatif dan menguntungkan dengan membuat produk inovasi olahan buah kesemek menjadi **Eskime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini.**

1.2. Tujuan

- a. Pemanfaatan es krim kesemek sebagai upaya untuk menstabilkan tekanan darah, mencegah penyakit kanker, memperlambat penuaan dini, menjaga kesehatan organ paru-paru, melangsingkan tubuh, menjaga kesehatan organ jantung, melancarkan sirkulasi darah dan lain-lain.
- b. Upaya menghasilkan produk es krim kesemek unik yang sehat, aman, enak dan terjangkau untuk masyarakat Semarang.
- c. Memperoleh laba maksimal dengan harga bahan baku yang minimal.

1.3. Luaran yang Diharapkan

- a. Meningkatkan nilai jual buah kesemek yang relative murah.
- b. Memberikan sumbangan pemikiran bagi masyarakat yang memiliki tanaman kesemek agar dapat mengolah kesemek sehingga bisa meningkatkan penghasilan masyarakat.
- c. Membuka pemikiran masyarakat yang awalnya tidak memiliki pekerjaan menjadi berpeluang untuk berwirausaha.

1.4. Kegunaan Program

- a. Terciptanya produk es krim yang unik, sehat, dan aman.
- b. Tumbuhnya jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa dan masyarakat untuk membuka peluang usaha.
- c. Terciptanya produk berdaya saing yang mewujudkan visi misi UNNES sebagai kampus Konservasi.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Produk dan Keunggulan Produk

- a. Analisis Produk
 1. Kebijakan Produk
Usaha ini bergerak dalam produksi es krim bermerek **Ekime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini.**
 2. Kebijakan Harga
Harga yang ditetapkan oleh produsen adalah sebesar Rp. 5.000,00 per cup.
 3. Kebijakan Promosi
Untuk meningkatkan penjualan maka perlu diadakan promosi. Promosi yang dilakukan antara lain melalui pembagian sampel Eskime, poster, Facebook, blog serta media promosi lainnya.
 4. Kebijakan Distribusi
Distribusi hasil produksi kepada konsumen dilakukan secara langsung dan tidak langsung yaitu melalui kerjasama dengan mini market.
- b. Keunggulan Produk
 1. Produk es krim yang memanfaatkan buah kesemek sebagai bahan baku utama
 2. Kesemek juga kaya akan likopen yang berfungsi sebagai antioksidan pencegah kanker,
 3. Mengandung polifenol dapat menurunkan kolesterol jahat dan mencegah penyakit jantung, sedangkan serat kesemek dapat mengikat zat karsinogen dan mengeluarkannya dari saluran cerna.
 - 4.

2.2 Analisis Pemasaran

- a. Sasaran Konsumen
Mahasiswa maupun anak-anak Semarang banyak menyukai produk makanan ringan yang memiliki cita rasa enak dan berbahan dasar alami guna investasi kesehatan jangka panjang, maka produk ini mempunyai daya saing yang cukup tinggi.
- b. Pesaing dan Peluang Pasar
 - Pesaing
Jenis produk lain yang sejenis

No.	Nama Produk Pesaing	Netto	Harga
1.	Campina	120 gr	5000
2.	Wall's	120 gr	5000

- Peluang Pasar

Meskipun di masyarakat telah banyak produk es krim yang ditawarkan, hal ini tidak menutup peluang usaha dari pelaksanaan program ini, karena dibandingkan es krim lain yang banyak mengandung bahan kimia, Eskime berbahan dasar alami yaitu buah kesemek yang mempunyai kesan unik, dan mempunyai kandungan gizi yang lebih banyak yaitu senyawa antioksidan, karbohidrat 19,6%, ruktosa, glukosa, protein 0,7%, vitamin A, kalium, zat tannin, kalsium, fosfor, retinol, asam askorbat, polifenoldan harga yang ditawarkan lebih terjangkau dari produk sejenis.

c. Analisis Ekonomi Biaya

Rencana penjualan dari Es krim dari buah kesemek "Eskime" ini adalah sebagai berikut:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| a. 1 Hari: 20 buah | c. 1 Bulan: 1600 buah |
| b. 1 Minggu: 350 buah | d. 3 Bulan: 3500 buah |
- Harga ESKIME/cup @ Rp. 5.000

No.	Jenis Pengeluaran Kegiatan	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	1.950.000
2.	Bahan habis pakai	5.571.000
3.	Perjalanan	700.000
4.	Lain-lain	1.375.000
Total		9.596.000

a.1 Laporan Laba Rugi

Penjualan (3.500 x 5.000)	= 17.500.000
Harga Pokok Penjualan (3.500 x 2.750)	= <u>(9.625.000)</u>
Laba Kotor	7.875.000

a.2 Analisa Kelayakan Usaha

1. BEP (Break Even Point)

$$\begin{aligned} \text{BEP volume produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} \\ &= \frac{9.596.000}{5.000} = 2.000 \end{aligned}$$

Jadi, tingkat volume produksi usaha ini pada angka 2.750 buah berada pada titik impas.

$$\begin{aligned} \text{BEP harga produksi} &= \frac{\text{Total biaya}}{\text{Volume Produksi}} \\ &= \frac{9.596.000}{3.500} = 2.750 \end{aligned}$$

2. B/C Ratio

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Biaya}}$$

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya} \\ &= \frac{17.500.000}{9.596.000} = 1,82 \end{aligned}$$

Karena B/C Ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan, artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan, diperoleh hasil penjualan sebesar 1,823

3. ROI (Return On Investment)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{7.875.000}{9.596.000} = 0,820 \end{aligned}$$

Usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp 100,00 diperoleh keuntungan Rp 82,0

$$\begin{aligned} 4. \text{ PI (Personal Income) } &= \text{Hasil Penjualan} - \text{Biaya Penunjang} \\ &= 17.500.000 - 1.950.000 \\ &= 15.550.000 \end{aligned}$$

Jadi PI (Personal Income) setiap Anggota untuk 3 bulan

$$\begin{aligned} &= \frac{15.550.000}{4} \\ &= 3.887.000 \end{aligned}$$

d. Media Promosi

Media-media promosi yang akan digunakan melalui:

1. Spanduk

Dipasang di depan tempat usaha, titik strategis seperti simpang tujuh UNNES

2. Surat Kabar

Beriklan dan bekerjasama barter promo di surat kabar Suara Merdeka, Jawa Pos, Wawasan, dan Kompas Edisi Jateng.

3. Buletin

Kejasama dengan buletin yang ada di UNNES (yang terbit secara berkala).

4. Face to face

Menggunakan teknik word of mouth (mulut ke mulut), pemberitahuan dari teman ke teman, juga masyarakat yang lain mengenai usaha yang dijalankannya.

5. SMS (Short Message Service)

Dari Handphone Mengirim SMS kepada teman, saudara, atau kerabat mengenai bisnis pembuatan tepung dari bonggol pisang.

6. Internet

Pembuatan website, blog dan promosi melalui facebook dan twitter.

BAB III METODE PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Persiapan

Pada tahap persiapan, segala hal yang menjadi keperluan awal dipersiapkan disini. Mulai dari pembuatan proposal, pengajuan, sampai kepada revisi dan bimbingan proposal program kewirausahaan. Pada tahap persiapan ini merupakan langkah awal bagi kami (1 tim) untuk mempersiapkan diri dalam rangka untuk memahami jenis produk, potensi dan segmentasi pasar, keuntungan yang akan diperoleh, dan keunggulan produk serta segala hal terkait produksi dan pengembangan usaha nantinya, sehingga gambaran umum mengenai rencana usaha pembuatan Eskime dari buah kesemek yang akan dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar.

3.2 Pelaksanaan

1. Cara Produksi dan Operasi Eskime

Bahan baku dan perlengkapan pendukung yang digunakan adalah:

- | | |
|-------------------|---|
| - Buah kesemek | - Panci |
| - Gula pasir | - Mixer |
| - Susu putih cair | - Blender |
| - Vanili | - Kontainer plastic atau stainless steel ukuran besar dan kecil |
| - Putih telur | - Mini cup |
| - Tepung maizena | - Irus |
| - Pisau | - Mangkuk |

Identifikasi sumber tempat membeli barang-barang tersebut antara lain:

- Pasar, dan mini market di sekitar Semarang khususnya di daerah UNNES untuk mendapatkan buah kesemek, gula pasir, tepung maizena, susu putih cair, susu kental manis putih, putih telur, vanili, mini cup, irus, baskom, dan panci.

Berikut ini adalah cara mengolah buah kesemek menjadi es krim :

a. Proses produksi

Proses produksinya kami bekerjasama dengan pihak-pihak lain, yakni: meminta bantuan kepada pihak penjual buah kesemek dengan harga yang rendah dan para pemilik pohon buah kesemek yang tidak terlalu dimanfaatkan buahnya.

b. Pasokan bahan baku

Kami mendapatkan pasokan bahan baku dari pedagang di pasar yang menjual buah kesemek.

c. Pemilihan buah kesemek

- Pilih buah kesemek yang masih segar dan tidak busuk
 - Pilih buah kesemek yang sudah matang dan berwarna kuning
- d. Proses pengolahan buah kesemek
- Proses pengolahan buah kesemek menjadi **Eskime**, meliputi:
- Pemisahan.
Untuk mengolah buah kesemek terlebih dahulu kita memisahkan buah kesemek dengan kualitas yang baik dan tidak baik. Selain itu memilih buah kesemek yang sudah matang dan berwarna orange.
 - Pengupasan.
Setelah mendapatkan buah kesemek dengan kualitas yang baik dan sudah matang maka dilakukan pengupasan kulit buah kesemek untuk mengambil daging buahnya.
 - Penghalusan.
Buah kesemek yang sudah dikupas dan dicuci kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi seperti jus.
 - Pencampuran.
Campurkan bahan es krim seperti gula, putih telur dan juga vanili, lalu kocok hingga berwarna putih. Panaskan susu cair dan susu putih kental manis sambil terus diaduk. Mencairkan tepung maizena dalam mangkuk, aduk hingga rata dan campurkan dalam adonan susu. Kemudian memasukkan adonan gula, putih telur dan juga vanili dalam adonan susu, dan terus diaduk hingga mendidih. Setelah mendidih, mengangkat adonan tersebut dan tetap mengaduk hingga adonan agak dingin supaya adonan tidak menggumpal. Setelah adonan tidak panas lagi, mencampurkan dengan bahan buah kesemek yang sudah dihaluskan sebelumnya. Memasukkan dalam mesin pembuat es krim hingga es krim dapat diskoep.
 - Pengemasan/pembungkusan produk.
Menggunakan label Eskime (Es Krim Kesmek) Kaya Nutrisi dan Lezat sesuai programnya dan pengemasan yang menarik dalam cup es krim.

3.3 Strategi Pemasaran

a. Diferensiasi

Kami mencoba menghadirkan bisnis yang berbeda dengan bisnis-bisnis yang sudah ada tapi mempunyai prospek yang bagus, tanpa minimum pemesanan dengan mendayagunakan buah kesemek yang jarang diminati oleh masyarakat menjadi es krim yang sering digemari masyarakat terutama para anak-anak.

b. Tempat

Memilih tempat strategis untuk pembuatan es krim yang nyaman untuk pengembangan usaha es krim buah kesemek di Kecamatan Gunungpati

c. Biaya Rendah

Strategi ini bukan berarti kami mengurangi margin laba, tetapi kami mencoba untuk mempertahankan pelanggan yang sama agar tidak melirik ke produsen lain. Pada tahap pelaksanaan, proposal yang disetujui dan didanai oleh Dikti dilaksanakan sebagaimana yang tertera dalam proposal program kewirausahaan.

3.4 Monitoring dan Evaluasi

Pada tahap pengembangan usaha, kami melihat apakah usaha yang ada sudah cukup layak untuk dikembangkan ataukah belum. Pada tahap ini pula, usaha yang telah berjalan selama beberapa bulan dievaluasi secara menyeluruh serta dibuat laporan akhir untuk keperluan monitoring dan evaluasi Dikti.

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Rincian Anggaran Biaya

Tabel 3.1 Rincian anggaran biaya

No.	Jenis Pengeluaran Kegiatan	Biaya (Rp)
1.	Peralatan penunjang	1.950.000
2.	Bahan habis pakai	5.571.000
3.	Perjalanan	700.000
4.	Lain-lain	1.375.000
Total		9.596.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini direncanakan dilaksanakan selama 5 bulan. Berikut rincian jadwal kegiatan sebagai berikut:

Tabel 4. Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Bulan ke:				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan Usaha					
	a. Koordinasi tim	✓				
	b. Pembelian dan pengecekan perlengkapan	✓				
	c. Analisis strategi permulaan usaha	✓				
2.	Pelaksanaan Usaha					
	a. Pembuatan tempat usaha		✓			
	b. Pencarian buah kesemek		✓	✓		
	c. Menghasilkan eskime		✓	✓		
	d. Bimbingan usaha, dan laporan perkembangan usaha			✓	✓	
	e. Promosi usaha		✓	✓	✓	
	f. Jaringan pemasaran			✓	✓	
	g. Evaluasi laba/rugi				✓	
3.	Pasca Pelaksanaan					
	a. Evaluasi hasil usaha					✓
	b. Analisis keberlanjutan usaha					✓
	c. Monitoring evaluasi Unnes dan Dikti					✓
	d. Laporan akhir usaha					✓

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata Ketua

A. Identitas diri

1.	Nama Lengkap	Citra Devi Puspitasari
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Sosiologi & Antropologi
4.	NIM	3401414095
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 02 Juni 1996
6.	Email	devi_deshakira@yahoo.co.id
7.	No Telepon/ HP	085712241663

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Buluroto 1	SMP N 2 Blora	SMA N 1 Blora
Jurusan	-	-	IPS
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

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

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan dengan judul **Eskime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini**

Semarang, 07 Oktober 2015

Ketua Pengusul



Citra Devi Puspitasari

2. Biodata Anggota

A. Identitas Diri Anggota 1

1.	Nama Lengkap	Arum Soffatin
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Sosiologi & Antropologi
4.	NIM	3401414086
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 30 Mei 1996
6.	Email	arumsoffatin@gmail.com
7.	No Telepon/ HP	085870229307

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Golantepus	SMP N 1 Mejobo	SMA N 1 Jekulo
Jurusan	-	-	IPS
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

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

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan dengan judul **Eskime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini.**

Semarang, 07 Oktober 2015

Pengusul



Arum Soffatin

Biodata Anggota

A. Identitas Diri Anggota 2

1.	Nama Lengkap	Yulianawati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Sosiologi & Antropologi
4.	NIM	3401414093
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 07 Juli 1996
6.	Email	yanae48@gmail.com
7.	No Telepon/ HP	085842106937

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 3 Genuk Suran	SMP N 7 Purwodadi	MA N Purwodadi
Jurusan	-	-	IPS
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

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

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan dengan judul **Eskime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini.**

Semarang, 07 Oktober 2015

Pengusul



Yulianawati

Biodata Anggota

A. Identitas Diri Anggota 3

1.	Nama Lengkap	Wiwi Andriyani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Sosiologi & Antropologi
4.	NIM	3401414109
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 07 September 1996
6.	Email	wiwiandriyani09@gmail.com
7.	No Telepon/ HP	085328717039

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 3 Kendalsari	SMP N 3 Petarukan	SMA N 1 Pemalang
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

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

	Seminar		Tempat
1.	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

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

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan dengan judul **Eskime (Es Krim Kesemek) Kaya Nutrisi dan Lezat Alternatif Pencegah Penuaan Dini.**

Semarang, 07 Oktober 2015
Pengusul



Wiwi Andriyani

3. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Dosen Pendamping

1	Nama Lengkap	Nurul Fatimah S.Pd, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Sosiologi, S2
4	NIM	0009048302
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonosobo, 09 April 1983
6	E-mail	fatimahnurul@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085 786 177 784

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Institusi	Universitas Negeri	Universitas Negeri	-

	Semarang	Semarang	
Jurusan	Pendidikan Sosiologi	Sosiologi Pembangunan	-
Tahun Masuk- Lulus	2001-2005	2009-2011	-

C. Pemakalah seminar

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1	Olimpiade Sosiologi SMA/MA Se-Indonesia Tahun 2105	Model Pembelajaran Sosiologi Smamateri Penelitian Sosial	19 September 2015, Di Gedung C7 FIS UNNES

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM 2015.

Semarang, 07 Oktober 2015

Dosen Pendamping,



Nurul Fatimah S.Pd, M.Si
NIDN. 0009048302

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan Pelaksanaan 5 bulan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Kontainer plastic atau stainless steel ukuran besar	Alat untuk mencampurkan bahan	5	50.000	250.000
Kontainer plastic atau stainless steel ukuran kecil	Wadah untuk menaruhbahan es krim yang matang	10	30.000	300.000
Pisau	Alat mengupas bahan-bahan	5	20.000	100.000
Panci ukuran 5 kg	Alat untuk mendidihkan adonan	3	250.000	750.000
Irus	Alat pengaduk adonan	5	15.000	75.000
Mangkuk ukuran besar	Alat pencampur tepung maizena	2	50.000	100.000
Penyewaan blender	Alat untuk menghaluskan buah kesemek	5	20.000	100.000
Penyewaan mixer	Alat Penyampur adonan es krim	5	15.000	75.000
Penyewaan alat pembuat es krim	Untuk membuat adonan menjadi es krim	2	100.000	200.000
Sub Total (Rp)				1.950.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Buah kesemek	Bahan baku pembuatan es krim	70 kg	7.000/kg	490.000

Gula pasir	Penambah rasa manis	10 kg	12.000/kg	120.000
Susu cair putih	Sebagai bahan pengental	100 kaleng	12.000/kaleng	1.200.000
Susu kental manis putih	Sebagai bahan pengental	90 kaleng	12.000/kaleng	1.080.000
Vanili	Sebagai bahan penambah rasa	40 bungkus	1000/bungkus	40.000
Telur	Sebagai bahan perekat adonan	30 kg	20.000/kg	600.000
Tepung maizena	Sebagai bahan perekat adonan	10 kg	7.000/kg	70.000
Garam	Sebagai bahan pembentuk kristal es	3 kg	7.000/kg	21.000
Cup mini	Sebagai wadah pembungkusan	3500	500/cup	1.750.000
Gas Elpiji	Bahan bakar memasak bahan es krim	10 tabung	20.000/tabung gas	200.000
Sub Total (Rp)				5.571.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan PP keliling Semarang	Persiapan, Survei lokasi, dan perizinan tempat	1 kali (1x2 orang)	50.000	100.000
Perjalanan PP keliling Semarang	Pembelian peralatan	1 kali (1x3 orang)	50.000	150.000
Perjalanan PP keliling Semarang	Pembelian Perlengkapan	1 kali (1x3 orang)	50.000	150.000
Perjalanan PP keliling Semarang	Monitoring dan Evaluasi	2 kali (1x3 orang)	50.000	300.000
Sub Total (Rp)				700.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Pembuatan Proposal	Pembuatan Proposal	3 buah	10.000	30.000
Pembuatan Laporan Akhir	Pembuatan Laporan Akhir	3 buah	10.000	30.000
Pembuatan Spanduk	Promosi perkenalan produk	4 buah	50.000	200.000
Publikasi Produk (Spanduk, broshure, dan pulsa sms)	Media promosi penawaran produk	Sesuai kebutuhan	340.000	300.000
Pemberian Upah Karyawan/ anggota kelompok	Sebagai tenaga kerja produksi dan penjualan	4 x 5 jam/hari	10.000/jam	200.000
Modal awal pembuatan eskime	Sebagai sampel pembuatan	1 kali	615.700	615.700
Sub Total (Rp)				1.375.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Alokasi Waktu (jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Citra Devi Puspitasari (3401414095)	10 jam/Minggu	Penanggung jawab seluruh kegiatan; - planning, - organizing, - directing dan - controlling.
2.	Arum Soffatin (3401414086)	10 jam/Minggu	1. Pengembangan Produksi Usaha, dan Sumber Daya Manusia. 2. Konsultan Produk Usaha. 3. Biro Pengembangan Manajemen.

3.	Yulianawati (3401414093)	10 jam/Minggu	<ol style="list-style-type: none">1. Pengembangan Produksi Usaha, dan Sumber Daya Manusia.2. Konsultan Produk Usaha.3. Biro Pengembangan Manajemen.
4.	Wiwi Andriyani (3401414109)	10 jam/Minggu	<ol style="list-style-type: none">1. Analisis keuangan usaha.2. Pemasaran hasil produksi.

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
Gedung H – Kampus Sekaran – Gunungpati – Semarang – 50229
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
 Laman : unnes.ac.id, Email: pr3@unnes.ac.id. Telepon/Faximile: 024-8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Citra Devi Puspitasari

NIM : 3401414095

Program Studi : Pendidikan Sosiologi & Antropologi

Fakultas : Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaan saya dengan judul: **ESKIME (ES KRIM KESEMEK) KAYA NUTRISI DAN LEZAT ALTERNATIF PENCEGAH PENUAAN DINI** 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.

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si

NIP. 19601217198601101

Semarang, 07 Oktober 2015

Yang menyatakan,



Citra Devi Puspitasari

NIM. 3401414095