



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
SIBUTA (SIRUP BUAH TALOK)
INOVASI BARU MINUMAN KESEHATAN KELUARGA**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Retno Hernawati	(7101414112/ 2014)
Fatmala Dewi Aprilia	(7101414116/ 2014)
Siti Komariyah	(5401413039/ 2013)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : SIBUTA (SIRUP BUAH TALOK) INOVASI BARU
MINUMAN KESEHATAN KELUARGA
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Retno Hernawati
 - b. NIM : 7101414112
 - c. Jurusan : Pendidikan Ekonomi (Akuntansi)
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Mlese RT 01/RW 02 Gantiwarno , Klaten
 - f. No. HP / email : 085799372696 / retnohernawati37@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 orang
5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap : Tusyanah, S.Pd., M.Pd.
 - b. NIDN : 0601088302
 - c. No. Telp/HP : 085747155149
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp 11.330.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka waktu pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 01 Oktober 2015

Menyetujui,
Pembantu Dekan Bidang Kemahasiswaan


Drs. Bambang Prishardoyo, M.Si.
NIP. 1916702071992031001

Bidang Kemahasiswaan UNNES


Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001

Ketua Pelaksana


Retno Hernawati
NIM. 7101414112

Dosen Pendamping


Tusyanah S.Pd., M.Pd.
NIDN 0601088302

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi.....	iii
Ringkasan.....	vi
1. BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Judul Program	1
1.2 Latar Belakang Masalah.....	1
1.3 Perumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Program.....	2
1.4 Luaran Program.....	2
1.5 Kegunaan Program.....	2
2. BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Prospek perkembangan usaha	3
2.2 Keunggulan Produk.....	3
2.3 Keterkaitan dengan Produk Lain.....	3
2.4 Peluang Usaha	4
2.5 Media Promosi	5
2.6 Strategi Pemasaran	5
3. BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1 Tahap Pelaksanaan.....	6
4. BAB IV JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA PRODUKSI	
4.1 Jadwal Kegiatan	7
4.2 Analisa Keuangan	7
4.3 Analisa Pendapatan	8
5. LAMPIRAN	
5.1 Biodata Anggota dan Dosen Pembimbing	9
5.2 Justifikasi Anggaran.....	13
5.3 Susunan Organisasi	14
5.4 Surat Pernyataan.....	15

RINGKASAN

Tingkat kesehatan manusia salah satunya dipengaruhi oleh jenis dan kandungan gizi yang terkandung didalam minuman. Satu jenis minuman saja tidakcukup untuk mencukupi gizi dan zat-zat lain yang dibutuhkan oleh tubuh, Sehingga manusia memerlukan berbagai variasi minuman yang memiliki zat-zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Namun di era sekarang masih banyak makanan dan minuman yang justru berbahaya bagi tubuh manusia karena mengandung bahan pengawet dan zat-zat yang berbahaya lainnya. Bahaya dari bahan pengawet tersebut dapat menyebabkan berbagai penyakit. Untuk mengurangi dampak timbulnya penyakit akibat minuman yang tidak sehat, perlu adanya inovasi minuman yang berasal dari bahan baku alami yang mengandung berbagai kandungan yang diperlukan oleh tubuh. Solusi yang ditawarkan salah satunya dengan mengolah buah tradisional yaitu buah talok. Kandungan gizi dalam buah talok sangat potensial untuk membuat inovasi minuman baru bagi kesehatan manusia. Salah satunya dengan menjadikannya sebagai sirup. Sirup merupakan minuman yang digemari oleh semua orang karena rasanya yang manis serta praktis dalam pembuatannya. Sirup buah talok mengandung berbagai macam kandungan seperti vitamin C, vitamin A, karotin, fosfor,niacin yang ada didalam buah talok sehingga dapat dimanfaatkan untuk alternatif obat bagi penderita asam urat,diabetes, flu dan pilek, radang, dan lain-lain. Selain itu sirup buah talok juga dapat dijadikan sebagai antiseptik. Peluang usaha sirup buah talok memiliki potensi untuk dikembangkan karena produk tersebut masih jarang dipasaran. Selain itu bahan baku yang mudah didapatkan dan murah menambah potensi usaha semakin menjanjikan. Untuk daerah sekitar Gunungpati,Semarang sendiri belum ada usaha yang memproduksi sirup buah talok sehingga usaha sirup buah talok memiliki potensi sukses dipasaran wilayah Gunungpati,Semarang. Untuk media pemasaran antara lain spanduk, surat kabar, media sosial, manusia, seminar atau acara. Sedangkan untuk strategi pemasaran menggunakan analisis *marketing mix* yaitu kebijakan produk, harga, promosi dan distribusi. Untuk memproduksi sirup buah talok terdapat empat tahap yaitu tahap persiapan produksi, tahap produksi buah talok, tahap pengemasan sirup buah talok, tahap pemasaran. Untuk memproduksi sirup buah talok diperlukan biaya produksi sebesar Rp 13.330.000 dengan outpout 960 botol dan harga per botol Rp 20.000. Dari usaha tersebut diperkirakan mendapat laba sebesar Rp 7.870.000.

Kata kunci : kesehatan, sirup, buah talok

BAB I PENDAHULUAN

A. JUDUL PROGRAM

Judul yang kami ajukan untuk program kewirausahaan ini adalah :

**(SIBUTA) SIRUP BUAH TALOK INOVASI BARU MINUMAN KESEHATAN
KELUARGA**

B. LATAR BELAKANG MASALAH

Tingkat kesehatan tergantung dari kualitas minuman yang dikonsumsi yaitu jenis dan jumlah gizi yang disediakan minuman tersebut. Kualitas minuman tidak terletak pada kelezatan cita rasa atau penampilannya, namun pada jenis gizi yang terkandung didalamnya. Manusia membutuhkan zat-zat gizi antara lain protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, fosfor, dan lain-lain. Unsur-unsur gizi tersebut tidak dapat disediakan secara lengkap dalam satu jenis minuman, maka untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia perlu mengkonsumsi beberapa makanan dan minuman secara bersamaan dan bervariasi.

Buah talok (*Muntingia calabura L.*) merupakan buah yang mengandung unsur gizi yang lengkap dan sementara harganya terjangkau oleh semua lapisan masyarakat sehingga memungkinkan untuk dikembangkan menjadi peluang usaha baru. Keistimewaan buah talok lainnya adalah dapat ditanam ditempat-tempat yang kering misalnya pinggir jalan. Buah talok merupakan salah satu buah yang mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, serat, abu, kalsium, fosfor, besi, karoten, tianin, riboflavin, niacin dan kandungan vitamin C. (www.kesehatanpedia.com. diunduh pada 28 Agustus 2015)

Kandungan gizi dalam buah talok sangat potensial untuk membuat inovasi minuman baru bagi kesehatan manusia. Salah satunya dengan menjadikannya sebagai sirup. Sirup merupakan minuman yang digemari oleh semua orang karena rasanya yang manis serta praktis dalam pembuatannya. Sirup buah talok ini mengandung berbagai macam kandungan yang ada didalam buah talok sehingga dapat dimanfaatkan untuk alternatif obat bagi penderita asam urat, diabetes, flu dan pilek, radang, dan lain-lain. Selain itu sirup buah talok juga dapat dijadikan sebagai antiseptik.

Dari kelebihan tersebut maka sirup buah talok memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena belum banyak produksi sirup yang menggunakan bahan dari daging buah talok sehingga prospek keberhasilan usaha cukup menjanjikan.

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang dibahas dalam program ini adalah :

1. Bagaimana cara memanfaatkan buah talok sehingga menghasilkan nilai ekonomis?
2. Bagaimana cara membuat sirup buah Talok?
3. Bagaimana menciptakan peluang usaha dari sirup buah Talok?
4. Bagaimana cara mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dari usaha penjualan produk sirup buah Talok?

D. TUJUAN PROGRAM

Tujuan program yang hendak dicapai adalah sebagai berikut :

1. Memberikan pengetahuan dan pengenalan terhadap mahasiswa dan masyarakat bahwa buah talok (*Muntingia Calabura*) dapat diolah menjadi sirup dan dapat digunakan untuk minuman kesehatan keluarga.
2. Menumbuhkan jiwa wirausaha dikalangan mahasiswa dan masyarakat untuk mendorong terciptanya wirausaha baru dengan memanfaatkan buah lokal seperti talok (*Muntingia Calabura*).
3. Untuk memanfaatkan hasil tanaman lokal yang berlimpah menjadi olahan yang bernilai ekonomis tinggi.
4. Membuat sirup talok sebagai minuman kesehatan keluarga yang aman dalam rangka menumbuhkan kreatifitas berwirausaha dengan menciptakan peluang bisnis yang berorientasi pada profit.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah :

1. Terciptanya peluang usaha kemandirian yang bergerak disektor home industri yang megacu pada bidang kesehatan.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovasi baru mahasiswa dan masyarakat dalam rangka menemukan hasil karya baru yang tepat guna.
3. Terciptanya produk sirup kersen sebagai alternatif obat herbal yang aman serta dapat dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat.

F. KEGUNAAN PROGRAM

Adapun kegunaan program yang dimaksud adalah :

1. Meningkatkan inovasi baru mahasiswa dalam menemukan peluang usaha baru yang tepat guna.
2. Meningkatkan kreatifitas dan penalaran pada pengembangan ilmu teknologi pangan.
3. Memperkenalkan kepada mahasiswa dan masyarakat bahwa buah talok tidak hanya sekedar tanaman liar tetapi buah talok dapat diolah menjadi sirup buah talok yang memiliki nilai ekonomis.
4. Menumbukan jiwa wirausaha dikalangan mahasiswa dan masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan mereka.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Prospek Pengembangan Sirup Buah Talok sebagai Inovasi Minuman Kesehatan Keluarga

Sibuta (Sirup Buah Talok) merupakan inovasi baru dari olahan buah talok yang dapat dimanfaatkan untuk minuman kesehatan bagi keluarga. Hal ini terbukti dari kandungan gizi yang ada didalam buah talok yaitu adanya air, protein, Lemak, karbohidrat , serat , abu, kalsium, fosfor , besi , karoten, tianin, ribofalin, niacin dan kandungan vitamin C. Sirup buah talok dapat dijadikan peluang usaha yang menjanjikan karena bahan baku yang digunakan mudah diperoleh dan murah, sirup buah talok tidak mengandung pengawet dan pemanis buatan sehingga aman dikonsumsi, belum banyak pesaing yang memproduksi produk sirup buah talok, proses produksi tidak membutuhkan biaya yang besar, praktis dan mudah.

Untuk itu dengan adanya gagasan memproduksi sirup buah talok ini diharapkan mampu menambah keanekaragaman hasil olahan buah talok serta dapat digunakan untuk salah satu sumber pendapatan mahasiswa.

2. Keunggulan Sirup Buah Talok

Kelebihan sirup talok dalam bidang kesehatan adalah sebagai berikut :

1. Dapat menyembuhkan berbagai penyakit, misalnya : asam urat, diabetes, antiseptik, gejala flu dan pilek, radang, dan lain-lain.
2. Sebagai antiseptik dan pembunuh mikroba yang berbahaya.
3. Aman dikonsumsi karena tidak mengandung pengawet dan pemanis buatan.
4. Produk bertahan lama.
5. Harga terjangkau oleh semua kalangan masyarakat.

3. Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

Produk-produk sirup buah yang ada dipasaran sekarang ini kebanyakan hanya memberi sensasi kesegaran saat meminumnya tetapi kurang memberi manfaat bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu produk sirup buah talok ini merupakan inovasi baru yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Sirup buah talok ini dibuat tanpa bahan pengawet dan pemanis buatan sehingga aman bagi kesehatan konsumen.

Perolehan buah talok ini dapat ditemukan ditepi-tepi jalan dan warga Sekaran, Gunungpati, Semarang yang memiliki buah talok. Lokasi perolehan bahan baku ini dekat dengan lokasi tempat usaha, jadi adanya ketersediaan bahan baku yang memadai dan menjamin keberlangsungan usaha sirup buah talok.

4. Peluang Usaha

Sirup buah talok mempunyai prospek yang menjamin, karena khususnya di Sekaran, Gunungpati, Semarang belum ada produk sirup buah talok. Sirup buah talok berbeda dengan sirup pada umumnya. Sirup buah talok mengandung berbagai khasiat bagi kesehatan, misalnya untuk obat asam urat. Rasanya yang lezat dan banyaknya khasiat sirup buah talok menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen sehingga peluang usaha sirup buah talok ini cukup tinggi untuk dikembangkan.

5. Media Promosi yang Digunakan

Media-media promosi yang digunakan melalui :

1. Spanduk
Dipasang di depan tempat usaha serta dipasang di tempat-tempat yang strategis, misalnya : di papan mading setiap fakultas di UNNES , di jalan sepanjang jalan Sekaran, Gunungpati, Semarang dan lain-lain.
2. Surat Kabar
Beriklan di iklan kecil dan kerjasama *barter promo* di surat kabar Suara Merdeka, Jawa Pos, Radar Semarang, Kompas.
3. Seminar atau Event
Bekerjasama atau menjadi sponsor dalam acara Talkshow, Seminar, Workshop, Diskusi, dan lain-lain.
4. Manusia
Menggunakan teknik *word of mouth* (mulut ke mulut), pemberitahuan dari teman ke teman yang lain mengenai usaha yang dijalankannya.
5. Melalui media sosial seperti facebook, twitter, instgram, *Blackberry Messenger* (BBM), youtube, blog, website dan lain-lain.

6. Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha pembuatan sirup buah talok ini menggunakan analisis Marketing Mix (bauran pemasaran) 4 P yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi dan distribusi.

1. Kebijakan Produk
Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa sirup buah talok. Produk ini dapat dikonsumsi setiap hari dengan berbagai rasa yang memberi kesegaran dan manfaat bagi kesehatan.
2. Kebijakan Harga
Harga yang ditawarkan kepada konsumen yaitu per botol berisi 600 ml @ Rp 15.000,00

3. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan sirup kersen ini maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu dengan menggunakan pamflet, brosur, internet dan media promosi lainnya. Sistem penjualan yang dilakukan yaitu penjualan secara tunai.

4. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung di tempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu penyetoran ke minimarket, pasar, toko-toko dengan menawarkan kerjasama dengan masyarakat. Selain itu dapat juga membuka toko sendiri.

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Pelaksanaan program usaha pembuatan sirup buah talok sebagai minuman kesehatan ini terdiri dari empat tahap yaitu: persiapan produksi, produksi sirup buah talok , pengemasan sirup buah talok pemasaran sirup buah talok.

1. Tahap persiapan produksi

Sebelum membuat sirup buah talok langkah awal yang dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan. Adapun alat dan bahan meliputi :

Alat : kompor, panci, baskom, timbangan, blender, pengaduk, penyaring, corong, ember, gelas ukur.

Bahan : buah talok, gula, air, essen dan asam sitrat.

2. Tahap produksi sirup buah talok

Pembuatan sari buah talok :

1. Cuci buah talok sampai bersih
2. Hancurkan daging buah talok menggunakan blender
3. Saring sari buah talok dan ambil airnya

Pembuatan sirup buah talok :

1. Sari kersen dan gula dicampur menjadi satu, diaduk sampai gula dan sari kersen tercampur. Setelah tercampur dipanaskan selama 30 menit dengan suhu 100⁰C diaduk terus menerus sampai mendidih.
2. Asam sitrat dan pewarna makanan dimasukkan dan diaduk supaya tercampur rata.
3. Apabila terdapat busa, maka busa tersebut harus dihilangkan dengan sendok kemudian disaring.
4. Tunggu sampai dingin, setelah dingin masukan essen dan aduk hingga rata.

3. Tahap pengemasan sirup buah talok

Produk sirup buah talok dikemas dalam botol bening tebal berukuran 600ml ditutup, diberi karet perapat tutup dan diberi label.

4. Tahap pemasaran

Pemasaran sirup buah talok bekerjasama dengan warung dan minimarket yang ada di sekitar Gunungpati. Selain itu konsumen yang menginginkan sirup buah talok juga dapat memesannya melalui facebook, twitter, blackberry messenger dan nomor telepon yang sudah tertera di iklan.

BAB IV JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA PROGRAM

1. Jadwal Kegiatan

Waktu pelaksanaan program kewirausahaan ini dilaksanakan dalam kurun waktu empat bulan. Adapun jadwal kegiatan yang harus dilaksanakan adalah sebagai berikut :

No	Ketetapan	Bulan Ke			
		I	II	III	IV
1	Persiapan Usaha				
	Koordinasi Tim				
	Pembelian dan Pengecekan Perlengkapan				
	Analisis Strategi Permulaan Usaha				
2	Pelaksanaan Usaha				
	Pembuatan sirup buah talok				
	Pengemasan				
	Promosi				
	Pemasaran				
	Evaluasi Laba/Rugi				
3	Pasca Usaha				
	Evaluasi Hasil Usaha				
	Analisis Keberlanjutan Usaha				
	Monitoring Evaluasi Usaha Internal UNNES				
	Monitoring Evaluasi DIKTI				
	Laporan Akhir Usaha				

2. Rencana Produksi Selama Empat Bulan

Rencana produksi sirup buah talok dalam 4 bulan :

1. 2 minggu : 40 botol
2. 4 bulan : $40 \times 8 = 320$ botol
harga per botol Rp 20.000

3. Analisis Keuangan

Proyeksi investasi yang diperlukan dalam usaha sirup buah talok ini adalah sebesar yang bersumber dari Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi (DIKTI).

RENCANA ANGGARAN & INVESTASI PROGRAM

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
<i>Peralatan Penunjang</i>				
1	Kompore	2 unit	Rp 200.000	Rp 400.000
2	Panci	3 unit	Rp 25.000	Rp 75.000
3	Baskom	3 unit	Rp 10.000	Rp 30.000
4	Timbangan	1 unit	Rp 100.000	Rp 100.000
5	Blender	2 unit	Rp 300.000	Rp 600.000
6	Pengaduk	3 unit	Rp 10.000	Rp 30.000
7	Penyaring	3 unit	Rp 15.000	Rp 45.000
8	Corong	3 unit	Rp 5.000	Rp 15.000
9	Ember	2 unit	Rp 20.000	Rp 40.000
10	Gelas Ukur	3 unit	Rp 15.000	Rp 45.000
	SUB TOTAL			Rp 1.380.000
<i>Bahan Habis Pakai</i>				
11	Botol	900 botol	Rp. 1.000	Rp 900.000
12	Label	900 lembar	Rp 500	Rp 450.000
13	Buah Talok	250kg	Rp 5.000	Rp 1.250.000
14	Gula	100kg	Rp 12.000	Rp 1.200.000
15	Essen	30 bks	Rp 15.000	Rp. 450.000
16	Asam sitrat	30 bks	Rp 20.000	Rp 600.000
17	Garam	10 bks	Rp 5.000	Rp 50.000
18	Vanila	20 bks	Rp 10.000	Rp 200.000
19	Pewarna makanan	10 bks	Rp 5.000	Rp 50.000
	SUB TOTAL			Rp 5.150.000
<i>Biaya Perjalanan & Lain-lain</i>				
20	Beban Transportasi		Rp 50.000	Rp 600.000
21	Beban Listrik		Rp 50.000	Rp 600.000
22	Beban Promosi		Rp 100.000	Rp 1.200.000
23	Beban Sewa Tempat		Rp 200.000	Rp 2.400.000
	SUB TOTAL			Rp 4.800.000
Jumlah Anggaran Awal				Rp 11.330.000

4. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 bulan	: 80 botol
Produksi 1 tahun	: 960 botol
Harga sirup yang ditawarkan	: Rp 20.000/botol
Hasil penjualan 1 tahun	: 960 x Rp 20.000
	: Rp 19.200.000
Total biaya produksi 1 tahun	: Rp 11.330.000
Keuntungan satu tahun	: Rp 19.200.000-Rp11.330.000
	: Rp 7.870.00

LAMPIRAN I
BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PEMBIMBING

1. KETUA PELAKSANA

A. Identitas Diri

1	Nama	Retno Hernawati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Akuntansi
4	NIM	7101414112
5	Tempat, tanggal lahir	Klaten, 06 Mei 1996
6	E-mail	retnohernawati37@yahoo.co.id
7	Nomor HP	085799372696

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 1 Mlese	SMP N 1 Wedi	SMK N 1 Klaten
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Keluar	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Penghargaan

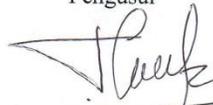
No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 01 Oktober 2015

Pengusul



Retno Hernawati

2. ANGGOTA PELAKSANA

A. Identitas Diri

1	Nama	Fatmala Dewi Aprilia
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Akuntansi
4	NIM	7101414116
5	Tempat, tanggal lahir	Brebes, 10 April 1997
6	E-mail	fatmaladewiaprilia@gmail.com
7	Nomor HP	085642609052

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 2 Perbatan	SMP N 2 Brebes	SMA N 2 Brebes
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Keluar	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Penghargaan

No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 01 Oktober 2015

Pengusul



Fatmala Dewi Aprilia

3. ANGGOTA PELAKSANA

A. Identitas Diri

1	Nama	Siti Komariyah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PKK Tata Boga
4	NIM	5401413059
5	Tempat, tanggal lahir	Purworejo, 19 Desember 1994
6	E-mail	sitikomariyah9a@gmail.com
7	Nomor HP	085600233894

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instusi	SD N 1 Sucen Juru Tengah	SMP N 15 Purworejo	MAN 2 Pekalongan
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Keluar	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Penghargaan

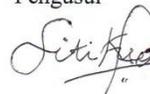
No	Jenis Penghargaan	Instusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang,01 Oktober 2015

Pengusul



Siti Komariyah

4. DOSEN PEMBIMBING

1	Nama	Tusyanah S.Pd, M.Pd.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Agama	Islam
4	Jurusan	Pendidikan Ekonomi
5	NIDN	0601088302
6	NIP	198308012008032000
7	Fakultas	Ekonomi
8	Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang
9	Alamat Kantor	Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang, Gedung C6 lantai 1, Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229
10	No Hp	085747155149

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi persyaratan dalam pengajuan hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 01 Oktober 2015
Pembimbing



Tusyanah S.Pd, M.Pd.

LAMPIRAN II

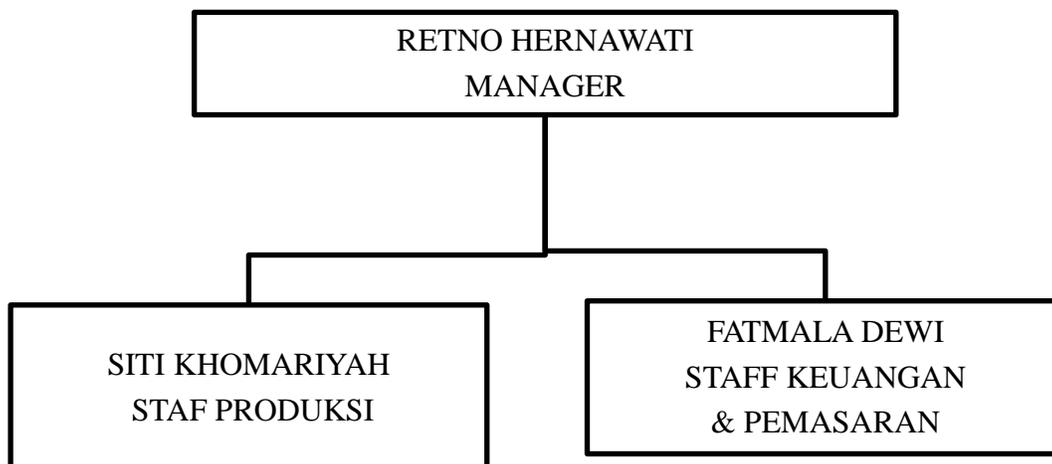
JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
<i>Peralatan Penunjang</i>				
1	Kompore	2 unit	Rp 200.000	Rp 400.000
2	Panci	3 unit	Rp 25.000	Rp 75.000
3	Baskom	3 unit	Rp 10.000	Rp 30.000
4	Timbangan	1 unit	Rp 100.000	Rp 100.000
5	Blender	2 unit	Rp 300.000	Rp 600.000
6	Pengaduk	3 unit	Rp 10.000	Rp 30.000
7	Penyaring	3 unit	Rp 15.000	Rp 45.000
8	Corong	3 unit	Rp 5.000	Rp 15.000
9	Ember	2 unit	Rp 20.000	Rp 40.000
10	Gelas Ukur	3 unit	Rp 15.000	Rp 45.000
	SUB TOTAL			Rp 1.380.000
<i>Bahan Habis Pakai</i>				
11	Botol	900 botol	Rp. 1.000	Rp 900.000
12	Label	900 lembar	Rp 500	Rp 450.000
13	Buah Talok	250kg	Rp 5.000	Rp 1.250.000
14	Gula	100kg	Rp 12.000	Rp 1.200.000
15	Essen	30 bks	Rp 15.000	Rp. 450.000
16	Asam sitrat	30 bks	Rp 20.000	Rp 600.000
17	Garam	10 bks	Rp 5.000	Rp 50.000
18	Vanila	20 bks	Rp 10.000	Rp 200.000
19	Pewarna makanan	10 bks	Rp 5.000	Rp 50.000
	SUB TOTAL			Rp 5.150.000
<i>Biaya Perjalanan & Lain-lain</i>				
20	Beban Transportasi		Rp 50.000	Rp 600.000
21	Beban Listrik		Rp 50.000	Rp 600.000
22	Beban Promosi		Rp 100.000	Rp 1.200.000
23	Beban Sewa Tempat		Rp 200.000	Rp 2.400.000
	SUB TOTAL			Rp 4.800.000
Jumlah Anggaran Awal				Rp 11.330.000

LAMPIRAN III

SUSUNAN ORGANISASI

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Retno Hernawati/ 710141411 2	Pendidikan Akuntansi	Ekonomi	5jam/minggu	Bertanggung jawab untuk mengatur dan mengendalikan proses usaha yang ada.
2	Fatmala Dewi A / 710141411 2	Pendidikan Akuntansi	Ekonomi	5jam/minggu	Sebagai staf yang mengatur keuangan dan kebijakan dalam distribusi maupun pemasaran
3	Siti Komariyah/ 540141305 9	PKK Tata Boga	Tata Boga	5jam/minggu	Mengatur dan mengendalikan proses produksi dalam perusahaan



LAMPIRAN IV

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : **Retno Hernawati**
 NIM : 7101414112
 Program Studi : Pendidikan Akuntansi
 Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Usulan Program Kreativitas mahasiswa dengan judul:

“SIBUTA (SIRUP BUAH TALOK) INOVASI BARU MINUMAN KESEHATAN KELUARGA” yang diusulkan untuk anggaran tahun 2016 bersifat original (asli) dan belum pernah dibiayai oleh sumber dana lain.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan biaya yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 01 Oktober 2015

Mengetahui,

Bidang Kemahasiswaan UNNES

Dr. Bambang Budi Rahario M.Si
 UNIP, NIP. 196012171986011001



nyatakan,

Retno Hernawati
 7101414112