



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**PELUANG USAHA SECIWA (SELAI CERI JAWA) SEBAGAI INOVASI
OLAHAN PRODUK SELAI KERSEN YANG KAYA VITAMIN C**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh :

- | | | |
|----------------------------|------------|----------------------|
| 1. Kholifatun Naimah | 1401415127 | Tahun Angkatan: 2015 |
| 2. Siti Maemunah | 1401415399 | Tahun Angkatan: 2015 |
| 3. Tri Rahayu Perwita Sari | 1401414402 | Tahun Angkatan: 2014 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM-KEWIRUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : **PELUANG USAHA SECIWA (SELAI CERI JAWA) SEBAGAI INOVASI OLAHAN PRODUK SELAI KERSEN YANG KAYA VITAMIN C**
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Kholifatun Naimah
 - b. NIM : 1401415127
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Kendeng Sidialit RT 07/RW 02, Welahan, Jepara/089665251215
 - f. Alamat email : Kholifatun_naimah@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Nursiwi Nugraheni S.Si., M.Pd
 - b. NIDN : 0022058502
 - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jl. Gemahsari v/192 Semarang/085640091660
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 8.435.000,00
 - b. Sumber Lain : 0
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 18 September 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan PGSD

(Dra. Hartati, M.Pd)
NIP. 195510051980122001

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Kholifatun Naimah)
NIM. 1401415127

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

(Nursiwi Nugraheni S.Si., M.Pd)
NIDN. 0022058502

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	v
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran Yang Diharapkan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA	
2.1 Kajian Teori.....	4
2.2 Proses Pembuatan Selai.....	5
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
3.1 Pengamatan Lingkungan.	7
3.2 Pembuatan Planning Usaha.....	7
3.3 Strategi Pemasaran.....	7
3.4 Persiapan Usaha.....	7
3.5 Memulai Usaha.....	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan.....	8
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing.....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas.....	14
Lampiran 4. Surat pernyataan Ketua Pelaksana.....	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Kersen.....	2
Gambar 2. Pohon Kersen.....	2
Gambar 3. Selai Buah Kersen.....	5
Gambar 4. Buah Kersen.....	5

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Anggaran Biaya.....	7
Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan.....	7

RINGKASAN

Banyaknya tumbuhan kersen yang tumbuh di Indonesia dan selama ini belum banyak yang memanfaatkannya, membuat kami berfikir untuk berinovasi mengolah buah kersen menjadi olahan selai yang mengandung vitamin C dan rasanya yang manis yang bisa bermanfaat untuk mengobati penyakit asam urat. Di daerah kami biasanya tumbuhan kersen tumbuh di pinggir jalan atau di sawah. Tumbuhan kersen hanya digunakan sebagai peneduh dan buahnya biasanya diambil anak-anak dan dimakan langsung. Semoga dengan adanya inovasi dari kami ini akan membuat buah kersen lebih bermanfaat.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki tingkat biodiversitas yang cukup besar. Tak heran apabila dapat ditemui berbagai macam tumbuhan di Indonesia. Selain itu, Indonesia terletak di daerah iklim tropis sehingga jenis tanaman yang tumbuh di Indonesia merupakan jenis tanaman yang tahan panas dan mengandung kadar air yang tinggi.

Salah satu jenis tanaman yang membuktikan biodiversitas tanaman di Indonesia yaitu adanya tanaman Talok atau kersen (*Muntingia calabura.*). Talok atau kersen merupakan tanaman yang berasal dari Benua Amerika, tepatnya dari Meksiko Selatan, Karibia, Peru dan Bolivia. Talok atau kersen merupakan jenis tanaman tropis yang mudah ditemui di Indonesia, tanaman ini memiliki ketinggian rata-rata 3-6 m. Selain itu buahnya manis sehingga anak-anak kecil sering sekali memanjat pohon ini untuk mengambil buahnya.

Di Meksiko buah talok atau kersen mudah ditemui di pasar karena buah ini dimanfaatkan dengan baik dan dijadikan komoditas sehingga memiliki nilai tambah. Di Indonesia, kersen mudah ditemui bahkan dapat ditanam di pinggir jalan raya karena pohon kersen memiliki pertumbuhan batang yang bercabang dan rimbun sehingga dimanfaatkan sebagai peneduh jalan atau pekarangan rumah. Pemanfaatan buah kersen ini hingga sekarang belum dilakukan secara maksimal, sehingga nilai jual pohon kersen hanya sebatas sebagai pohon peneduh jalan.

Berdasarkan penelitian Dra. Wiwied Ekasari, Apt, Msi dari Departemen Farmakognosi dan Fitokimia, Fakultas Farmasi, Universitas Airlangga, buah kersen banyak memiliki zat-zat yang diperlukan oleh tubuh dan dalam setiap 100 gram buah kersen mengandung macam-macam zat yang berguna bagi tubuh seperti kalsium, karbohidrat dan vitamin C. Menurut penelitian para ahli, dalam 100 gram buah kersen mengandung vitamin C sebanyak 80.5 mg dan lebih banyak dibandingkan dengan kandungan vitamin C pada buah mangga yang hanya 30 mg. Vitamin C cocok dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang berada di daerah tropis karena vitamin C dapat meningkatkan daya tahan tubuh, vitamin C juga bermanfaat untuk menangkal sel-sel rusak akibat radikal bebas, menghambat penuaan dini, serta menghambat pertumbuhan sel-sel kanker.

Tekstur buah kersen yang sebagian besar mengandung air membuat buah ini mudah rusak dan tidak dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama setelah dipetik dari pohon. Buah kersen ini dapat dijadikan produk olahan pangan sehingga dapat menambah ketahanan dan meningkatkan nilai tambahnya, salah satu contohnya diolah menjadi selai. Selai merupakan salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai merupakan bahan olahan pangan yang gemar dikonsumsi mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua. Selai tak hanya dikonsumsi oleh masyarakat dengan ekonomi dibawah rata-rata namun juga dikonsumsi oleh masyarakat dengan keadaan ekonomi menengah ke atas. Sehingga, pembuatan produk olahan pangan (selai) dari buah kersen akan mendatangkan profit yang besar mengingat bahwa selai

dikosumsi oleh semua kalangan. Pembuatan selai dapat dibilang cukup mudah dan pembuatan selai kersen dapat dilakukan dalam skala besar (pabrik) atau dapat dibuat dalam skala kecil (home industri). Pemanfaatan potensi yang dimiliki Indonesia (buah kersen) dan pengelolaan yang baik akan berdampak positif bagi perkembangan bangsa Indonesia baik dalam hal ekonomi maupun pemenuhan vitamin.



Gambar 1. Buah Kersen



Gambar 2. Pohon Kersen

Pengolahan buah kersen menjadi berbagai olahan makanan penting untuk dilakukan. Karena di Indonesia tumbuhan kersen tumbuh subur dan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Banyak buah kersen yang jatuh dan tidak berguna. Sehingga kami berinovasi untuk membuat olahan buah kersen menjadi selai kersen yang kaya kandungan vitamin C dan berkhasiat untuk kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Melihat dari latar belakang masalah Proposal PKM-K kami ini, dapat kami simpulkan bahwa permasalahan yang terjadi diantaranya :

- 1) Bagaimana cara mengolah buah kersen menjadi selai kersen yang kaya vitamin C?
- 2) Bagaimana dan metode apa yang digunakan untuk memasarkan produk olahan selai kersen?
- 3) Bagaimana prospek dan daya saing produk olahan selai kersen dibanding produk lainnya?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai sebagai berikut :

- 1) Untuk mengetahui cara mengolah buah kersen menjadi olahan selai yang menarik dan lebih bermanfaat.
- 2) Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan olahan selai buah kersen.
- 3) Untuk mengetahui prospek dan daya saing olahan selai buah kersen dibanding produk lainnya

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Dalam Luaran yang kami inginkan disini yaitu kami berharap buah kersen yang awalnya tidak bermanfaat menjadi produk olahan yang bermanfaat dan akan menjadi produk unggulan dalam bidang kuliner serta dapat dikenal oleh seluruh masyarakat dengan selalu melakukan inovasi serta meningkatkan kualitas rasa produk kami. Selain itu juga meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam bereksperimen dan menemukan hasil karya inovatif yang bermanfaat bagi masyarakat. Selain itu secara tidak langsung menunjang kesehatan masyarakat dengan mencukupi kebutuhan vitamin C dan memberikan peluang usaha kepada masyarakat untuk membudidayakan tanaman kersen atau menjadi pengumpul buah kersen sehingga masyarakat mendapatkan penghasilan. Dengan memproduksi selai kersen yang enak, menyehatkan, dan harganya cukup terjangkau, program ini akan menambah nilai ekonomis bagi sumber daya berupa buah kersen yang selama ini belum dikelola optimal.

1.5 Manfaat

Kegunaan yang dapat diambil dalam program ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Selalu berfikir inovatif dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam bidang kewirausahaan, sehingga memunculkan suatu ide atau gagasan baru yang bisa menjadi peluang usaha yang menguntungkan.
 - b. Meningkatkan kemampuan kerja tim
2. Bagi Masyarakat

Usaha pengembangan selai kersen ini diharapkan mampu memaksimalkan potensi yang terkandung dalam kersen itu sendiri karena belum adanya pemanfaatan yang dilakukan secara optimal sehingga memberikan peluang kepada masyarakat untuk mendapatkan penghasilan dari pemanfaatan buah kersen. Pembuatan selai berbahan baku buah kersen ini diharapkan dapat memberi solusi alternatif selai yang menyehatkan karena kaya akan vitamin C. Peluang ini tentunya akan sangat menguntungkan bagi pemasaran produk-produk turunan buah kersen ini di masa depan karena tuntutan masyarakat akan produk makanan sehat yang semakin bertambah setiap harinya.
3. Bagi Lingkungan

Memberdayakan potensi alam Indonesia.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kajian Teori

Kersen merupakan buah yang selama ini dapat dikatakan terabaikan tetapi sebenarnya memiliki daya guna dan nilai ekonomi yang tinggi. Kersen sendiri memiliki khasiat-khasiat tertentu. Sebagai contoh, kersen digunakan sebagai obat untuk penyakit asam urat. Mengacu pada publikasi jurnal *Archives of Internal Medicine 2009*, Volume 169, Issue 5, hal 502-507, melaporkan bahwa setiap peningkatan 500 mg asupan vitamin C, akan menurunkan risiko terjadinya gout (di Indonesia lebih dikenal dengan nama asam urat) pada pria sebesar 17%. Dan untuk pria yang asupan vitamin C sedikitnya 1500 mg/hari risiko terjadinya gout berkurang sampai 45. Oleh karena itu, pemanfaatan kersen sebagai salah satu produk olahan terutama dalam bidang kesehatan merupakan suatu inovasi yang nantinya dapat memberikan berbagai manfaat. Tidak hanya dalam bidang kesehatan, namun juga dalam hal pengenalan produk secara lebih luas melalui wirausaha. Hal ini pasti nantinya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam segi ekonomi ataupun peningkatankesehatan karena manfaat buah kersen yang begitu besar. Produk ini juga nantinya akan diolah secara alami dan bebas bahan pengawet atau pemanis buatan. Maka dari itu produk ini akan lebih sehat dan tanpa efek samping.

Sosialisasi manfaat dan daya guna dari kersen kepada masyarakat dilakukan agar masyarakat mengetahui dan turut merasakan manfaatnya. Upaya ini dipelukan sebagai langkah untuk meningkatkan mutu kesehatan masyarakat Indonesia. Untuk memperkenalkan hasil produk kersen ini dapat berupa wirausaha yang nantinya akan memberikan nilai ekonomi dan dapat menjadikannya sebagai lahan bisnis dengan prospek yang bagus.

Salah satu jenis wirausahanya yaitu mengolah kersen ini menjadi selai, dikarenakan kandungan buah kersen yang kaya akan vitamin C, tidak jauh berbeda dengan buah-buah lain yang biasa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan selai, sehingga didapat nilai jual tambah dari buah kersen yang umumnya tidak pernah dilirik masyarakat untuk dikembangkan.

Demi menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang bisa digunakan untuk mempromosikan produk selai kersen ini, sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat dalam mengkonsumsi selai kersen. Media promosi yang dilakukan berupa brosur, pamflet, internet, dari mulut ke mulut dan lain sebagainya. Langkah awal yang mungkin akan dilakukan terlebih dahulu adalah dengan memasarkan selai kersen di lingkungan UNNES.

Usaha ini lebih bergerak dalam bidang pengolahan komoditi agroindustri. Jenis produk yang diciptakan yaitu berupa selai kersen yang dapat digunakan sebagai konsumsi setiap hari. Sistem penjualan yang dilakukan yaitu penjualan secara tunai. Penjualan dapat dilakukan dengan mengikuti bazar-bazar yang secara rutin diadakan di Universitas dan juga melakukan penjualan setiap hari minggunya di pasar tumpah yang ada disekitar kampus. Pemasaran juga dapat dimulai dengan cara pengenalan produk antar personal, kemudian berkembang dengan mengadakan kerjasama dengan minimarket, pasar, dan toko-toko.

2.2 Proses Pembuatan Selai Kersen

Bahan yang diperlukan untuk produksi antara lain adalah buah kersen, gula, air, garam, asam sitrat, bahan kemasan (cup, tutup, label, selotip). Peralatan yang digunakan adalah panci, blender, pengaduk, kompor gas dan tabungnya, dan lain-lain.

- Cara Pembuatan:

1. Pemilihan bahan baku yang baik akan mempengaruhi kualitas dari selai yang dihasilkan.
2. Menggunakan Buah yang telah masak (berwarna merah tua).
3. Mencuci Kersen dengan air bersih (air mengalir).

Hal ini dimaksudkan untuk menghindari adanya kuman ataupun kotoran agar Kersen menjadi lebih higienis.

4. Memisahkan daging dengan kulitnya.

Pemisahan daging dari kulitnya dimaksudkan untuk mengurangi rasa tawar yang dipunyai oleh kulitnya. Sehingga diperoleh sari kersen yang manis. Untuk memisahkan Kersen dari kulitnya, dapat dilakukan dengan cara menumbuk buah Kersen, lalu isi dan daging akan keluar dari kulitnya. Kulit Kersen kemudian dibuang agar tidak mempengaruhi cita rasa dari buah Kersen. Karena yang menjadikan rasa manis pada buah Kersen adalah dagingnya.

5. Memasak Kersen yang telah dipisahkan dari kulitnya..

Setelah dipisahkan dari kulitnya, Kersen dimasukkan ke dalam wajan dan ditambahkan gula dengan perbandingan 2 bagian kersen dan 1 bagian gula. Selain itu ditambahkan pula asam sitrat dan sedikit garam untuk menambah citarasa selai Kersen. Gula di sini berfungsi sebagai pengawet alami.

6. Selama proses pemasakan, Kersen harus terus diaduk.

Selai kersen dimasak selama kurang lebih 1 jam (sampai selai mengental) sambil diaduk terus menerus.

7. Pendinginan

Setelah selai kersen matang dan mengental, lalu angkat selai kersen dan pindahkan ke baskom untuk didinginkan.

8. Pengemasan

Agar selai Kersen lebih awet, maka selai kersen dikemas dalam botol kedap udara dan ditutup rapat. Selai kersen ini bisa tahan selama kurang lebih 1 bulan karena tanpa menggunakan bahan pengawet buatan dan sebagai pengawet alami yaitu gula.

9. Pelabelan

Setelah selai selesai dikemas, kemudian selai kersen diberi label.



Gambar 3. Selai Buah Kersen



Gambar 4. Buah Kersen

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

3.1 Pengamatan Lingkungan

Sebagai awal dari pendirian suatu usaha, hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar kita. Kami melakukan pengamatan di beberapa tempat di Semarang yang menghasilkan buah kersen. Selain itu kami juga mengamati daerah sekitar kampus PGSD yang sekiranya cocok untuk dijadikan tempat pemasaran produk olahan selai kersen.

3.2 Pembuatan Planning Usaha

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan suatu usaha adalah membuat planning usaha. Latar belakang pendirian usaha ini adalah untuk memanfaatkan buah kersen yang selama ini tidak dimanfaatkan oleh masyarakat. Usaha ini nantinya akan dilaksanakan di kost²an dan dipasarkan di daerah sekitar kampus PGSD, terutama kepada mahasiswa PGSD. Kami mendapat sumber dana sebagai modal awal pendirian usaha ini. Dana yang kami perlukan sekitar Rp 8.435.000,00. Kami menargetkan keuntungan sebesar 50% dari modal awal. Usaha kami ini layak dijalankan untuk meningkatkan nilai ekonomi buah kersen.

3.3 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang kami lakukan adalah sebagai berikut :

1. Membuat olahan selai buah kersen
2. Menjual produk dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat dengan memberikan diskon pada minggu pertama
3. Menyebarkan brosur yang berisikan tentang olahan selai buah kersen serta manfaat buah kersen
4. Menawarkan produk via online dan juga secara langsung kepada rekan kuliah dan masyarakat sekitar.

3.4 Persiapan Usaha

Pada minggu pertama kami melakukan persiapan usaha dengan membeli berbagai macam peralatan untuk membuat selai dan bahan untuk membuat selai kersen. Selain itu kami juga mempersiapkan rancangan media promosi yang akan kami gunakan.

3.5 Memulai Usaha

Setelah semua persiapan di atas dilakukan dengan baik, barulah usaha “Selai Buah Kersen (Cherry Jawa) ini bisa dimulai. Usaha ini dimulai dengan proses pembuatan selai kersen.

BAB 4
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp.)
1	Peralatan penunjang	Rp 3.650.000,00
2	Bahan habis pakai	Rp 685.000,00
3	Transportasi	Rp 800.000,00
4	Lain-lain	Rp 3.300.000,00
Total Keseluruhan		Rp 8.435.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan PKM-K

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan PKM-K

No	Jenis Kegiatan	Bulan ke 1	Bulan ke 2	Bulan ke 3
1	Persiapan proposal usaha	X		
2	Survey lokasi usaha dan bahan baku	X	X	
3	Pengadaan peralatan	X	X	
4	Pengadaan media promosi		X	X
5	Menjalankan usaha		X	X
6	Pemasaran produk			X

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Kholifatun Naimah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401415127
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 04 Desember 1997
6	E-mail	Kholifatun_naimah@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	089665251215

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Kendeng Sidalit	SMPN 3 Welahan	MAN Bawu Jepara
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2015

Ketua Pelaksana



(Kholifatun Naimah)

NIM. 1401415127

Biodata Anggota 1**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Siti Maemunah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401415399
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 18 Juni 1997
6	E-mail	<u>Sitimaemunah18@ymail.com</u>
7	Nomor Telepon/HP	087732634635

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Podoluhur	SMPN 1 Pejagoan	SMAN 1 Pejagoan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2015

Anggota Pelaksana



(Siti Maemunah)

NIM. 140141399

Biodata Anggota 2**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Tri Rahayu Perwita Sari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar, S1
4	NIM	1401414402
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Magelang , 23 Februari 1996
6	E-mail	trirahayuperwitasatri@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	082327275855

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Ma'Arif Nurul Huda Sawangan	SMP N sawangan	SMA N 1 Dukun
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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. Demikain biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2015

Anggota Pelaksana



(Tri Rahayu Perwita Sari)

NIM. 1401414402

Biodata Dosen Pembimbing**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Nursiwi Nugraheni S.Si., M.Pd
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar-S1
4	NIP	198505222009122007
5	Tempat dan Tanggal Lahir	22 Mei 1985
6	E-mail	Siwi.chan@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085640091660

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN LAMPER KIDUL 2	SLTPN 8 SEMARANG	SMUN 2 SEMARANG
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	1991-1997	1997-2000	2000-2003

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Konferensi Nasional Matematika Ke XVI "Matematika Sebagai Bahtera Pendidikan Untuk Mencerdaskan Kehidupan Bangsa"	Implementasi Problem Based Learning Pada Pembelajaran Matematika	UNIVERSITAS PADJAJARAN TAHUN 2012

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 Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2015

Dosen Pembimbing,

(Nursiwi Nugraheni S.Si., M.Pd)

NIDN. 002258502

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Total	Keterangan
Blender	Menghaluskan buah kersen	2 buah	Rp 700.000,00	
Kompore	Untuk memasak	1 buah	Rp 1.000.000,00	
Wajan Besar	Untuk memasak selai	2 buah	Rp 500.000,00	
Baskom	Tempat menaruh selai sementara	4 buah	Rp 100.000,00	
Kipas Angin	Mendinginkan selai	1 buah	Rp 300.000,00	
Botol kaca (jar)	Wadah selai	100 buah	Rp 1.000.000,00	@ Rp 10.000,00/buah
Pengaduk	Mengaduk selai	2 buah	Rp 50.000,00	
Sub Total				Rp 3.650.000,00

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Total	Keterangan
Buah Kersen	Bahan utama pembuatan selai	30 kg	Rp 210.000,00	@ Rp 7.000,00/buah
Gula Pasir	Pemanis selai	15 kg	Rp 225.000,00	@ Rp 15.000,00/kg
Asam Sitrat	Perasa selai		Rp 250.000,00	
Sub Total				Rp 685.000,00

3. Transportasi

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Total	Keterangan
Perjalanan menuju pasar	Pembelian peralatan penunjang dan bahan-bahan	5 kali	Rp 300.000,00	@ Rp 60.000
Perjalanan Promosi dan Pemasaran	Memasarkan produk		Rp 500.000,00	
Sub Total				Rp 800.000,00

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Total	Keterangan
Konsumsi	Konsumsi saat kegiatan berlangsung	3 set	Rp 300.000,00	
Alat Tulis Kantor	Penunjang pelaporan keuangan	1 paket	Rp 500.000,00	
Pengadaan Laporan	Pembuatan laporan, banner, pamflet, dokumentasi	1 set	Rp 1.500.000,00	
Biaya Tak Terduga			Rp 1.000.000	
Sub Total				Rp 3.300.000,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Kholifatun Naimah/101415127	PGSD	Pendidikan	24 jam/minggu	Mengkoordinasikan usaha dan mengawasi sistem kemitraan
2	Siti Maemunah/1401415399	PGSD	Pendidikan	24 jam/minggu	Produksi selai buah kersen
3	Tri Rahayu Perwita Sari/1401414402	PGSD	Pendidikan	24 jam/minggu	Produksi selai buah kersen



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
 Gedung H, Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229
 Telepon: (024) 8508091- 8508092
<http://www.unnes.ac.id>

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kholifatun Naimah
 NIM : 1401415127
 Program Studi : PGSD (Pendidikan Guru Sekolah Dasar)
 Fakultas : FIP (Fakultas Ilmu Pendidikan)

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaan saya dengan judul **“PELUANG USAHA SECIWA (SELAI CERI JAWA) SEBAGAI INOVASI OLAHAN PRODUK SELAI KERSEN YANG KAYA VITAMIN C”** yang diusulkan untuk tahun 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 yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 18 September 2015

Megetahui,
 Pembantu Rektor
 Bidang Kemahasiswaan

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

Menyatakan,
 Ketua Pelaksana

(Kholifatun Naimah)
 NIM. 1401415127