



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

“NANGKRING SELIMUT COKLAT”

Pemanfaatan nasi aking kering menjadi cemilan baru yang dikemas secara modern

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Fitriani Ekasari	1201414065	Angkatan 2014
Sri Wahyuni	1201414023	Angkatan 2014
Fauziya Ulfa Prisista	1201414063	Angkatan 2014

Universitas Negeri Semarang
Semarang
2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : “NANGKRING” SELIMUT COKLAT,
Pemanfaatan nasi aking kering menjadi cemilan baru yang dikemas secara modern
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama : Fitriani Ekasari
 - b. NIM : 1201414065
 - c. Jurusan : Pendidikan Luar Sekolah
 - d. Universitas : Universita Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No HP : Dukuh Geneng Desa Palar Rt:16 Rw:8 Kec.
Trucuk Kab. Klaten 57476 Jawa Tengah 0856 4082 3295
 - f. Alamat E-mail : ekasarifitriani101@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3(empat) orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan No HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 2.775.000
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 09 Juni 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana

(Sungkowo Edy Mulyono, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 196807042005011001

(Fitriani Ekasari)

NIM 1201414065

Pembantu Rektor Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)

NIP.196012171986011001

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
DAFTAR ISI.....	3
RINGKASAN.....	4
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1.Latar belakang masalah.....	5
1.2.Rumusan masalah	5
1.3.Tujuan	6
1.4.Luaran yang diharapkan.....	6
1.5.Kegunaan Program.....	6
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	7
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
3.1.Identifikasi Masalah.....	8
3.2.Perencanaan Pemasaran	8
3.3.Metode Pelaksanaan Produksi	9
3.4.Evaluasi.....	10
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1.Anggaran Biaya	11
4.2.Anggaran Kegiatan	11
LAMPIRAN	
Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing	12
Justifikasi Anggaran Kegiatan	16
Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	17
Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	18

RINGKASAN

Nasi aking kering adalah nasi sisa yang masih bagus yang dijemur sampai kering, nasi aking ini biasanya hanya diberikan untuk makanan ternak saja. Nasi sisa ini diperoleh dari warung-warung makan terdekat yang nasi jualannya tidak habis dan masih berkualitas bagus sehingga masih dapat dimanfaatkan kembali.

Cemilan telah menjadi makanan wajib yang harus dimiliki di rumah sebagai teman nonton tv atau belajar, bahkan di kamar pribadi disediakan cemilan khusus sebelum tidur. Untuk menghindari timbulnya rasa bosan dari masyarakat terhadap cemilan yang terbuat dari nasi dan juga dapat memanfaatkan nasi sisa agar tidak terbuang sia-sia maka cemilan “NANGKRING (Nasi Aking Kering) selimut coklat” dapat dijadikan sebagai solusi alternatifnya.

NANGKRING selimut coklat ini dibuat dari nasi sisa yang telah dijemur sampai kering yang hanya menjadi makanan untuk ternak. Cemilan ini akan kami kemas semenarik mungkin agar mampu menarik minat masyarakat untuk mencobanya dan akhirnya menjadikan NANGKRING selimut coklat sebagai cemilan di rumah mereka. Produk yang kami tawarkan adalah cemilan baru dan tentunya lebih sehat dibandingkan cemilan-cemilan yang ada di pasaran karena tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan. Di samping itu, kami berusaha menyajikan produk dengan penyajian menarik dan kemasan yang higienis. Dengan demikian kami dapat memenuhi harapan masyarakat dalam menyajikan cemilan yang menyehatkan dan bebas dari bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Judul

Dalam Program Kreativitas Mahasiswa kali ini muncul ide untuk mengolah nasi sisa yang telah dijemur menjadi nasi aking kering menjadi sesuatu yang bermanfaat, yaitu cemilan sehat dan enak dengan judul “NANGKRING SELIMUT COKLAT” pemanfaatan nasi aking kering menjadi cemilan baru yang dikemas secara modern dengan harapan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

1.2. Latar Belakang

Indonesia selain sebagai negara maritim, juga dikenal sebagai negara agraris yang menghasilkan berbagai jenis produk pertanian antara lain adalah beras. Kandungan nutrisi dan portein dalam beras sangat bermanfaat bagi tubuh manusia, beras yang kemudian dimasak menjadi nasi menjadi sumber tenaga utama bagi tubuh, sehingga dapat menunjang berbagai kegiatan tubuh yang dilakukan manusia. Masyarakat Indonesia yang pekerja keras membutuhkan banyak asupan energy karena mengeluarkan banyak tenaga untuk bekerja, oleh karena itu nasi menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari sering dijumpai banyaknya nasi sisa yang tidak termakan yang dibuang sia-sia oleh masyarakat. Nasi yang tidak habis hanya dibuang begitu saja, diberikan untuk makanan ternak atau hanya dijemur menjadi nasi aking lalu dijual untuk makanan hewan seperti ayam, bebek, dll. Padahal, jika dapat mengolah nasi aking yang sudah dikeringkan tadi akan dapat dihasilkan cemilan yang sehat dan enak, dan juga dapat memanfaatkan nasi sisa yang sudah tidak dimakan. Diberbagai daerah mungkin sudah dikenal cemilan dari nasi yaitu intip. Intip tidak terbuat dari nasi sisa melainkan dari nasi yang sedikit gosong atau kerak nasi akibat proses pemasakan, yang kemudian dijemur sampai kering lalu digoreng. Rasa dari intip sendiri biasanya asin karena hanya diberi bumbu garam saja. Cemilan telah menjadi makanan wajib yang harus dimiliki di rumah sebagai teman nonton tv atau belajar, bahkan di kamar pribadi disediakan cemilan khusus sebelum tidur. Untuk menghindari timbulnya rasa bosan dari masyarakat terhadap cemilan yang terbuat dari nasi dan juga dapat memanfaatkan nasi sisa agar tidak terbuang sia-sia maka cemilan “NANGKRING (Nasi Aking Kering) selimut coklat” dapat dijadikan sebagai solusi alternatifnya.

NANGKRING selimut coklat ini dibuat dari nasi sisa yang telah dijemur sampai kering yang hanya menjadi makanan untuk ternak. Cemilan ini akan kami kemas semenarik mungkin agar mampu menarik minat masyarakat untuk mencobanya dan akhirnya menjadikan NANGKRING selimut coklat sebagai cemilan di rumah mereka. Produk yang kami tawarkan adalah cemilan baru dan tentunya lebih sehat dibandingkan cemilan-cemilan yang ada di pasaran karena tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan. Di samping itu, kami berusaha menyajikan produk dengan penyajian menarik dan kemasan yang higienis. Dengan demikian kami dapat memenuhi harapan masyarakat dalam menyajikan cemilan yang menyehatkan dan bebas dari bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia.

1.3. Perumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan latar belakang dan realita yang terjadi, ada beberapa permasalahan yang dirumuskan, yaitu :

1. Bagaimanakah usaha untuk menciptakan cemilan baru, yaitu NANGKRING selimut coklat yang sehat untuk dikonsumsi ?
2. Bagaimanakah cara mendapatkan nasi sisa yang akan dibuat cemilan NANGKRING selimut coklat ?
3. Bagaimana metode pelaksanaan produksi cemilan NANGKRING selimut coklat ini ?
4. Bagaimana strategi pemasaran yang akan kami gunakan untuk mengembangkan dan memperkenalkan produk baru kami kepada masyarakat ?

1.4. Tujuan

Dari masalah – masalah yang telah dirumuskan, maka dapat diketahui tujuan dari program ini yaitu :

1. Menciptakan cemilan baru, yaitu NANGKRING selimut coklat yang sehat untuk dikonsumsi.
2. Mendapatkan nasi aking kering yang yang tidak bermanfaat dari berbagai sumber untuk diolah menjadi produk yang bermanfaat yaitu NANGKRING selimut coklat.
3. Melaksanakan metode pelaksanaan produksi cemilan NANGKRING selimut coklat.
4. Mengetahui dan menerapkan strategi pemasaran yang akan digunakan untuk mengembangkan dan memperkenalkan produk baru kepada masyarakat.

1.5. Luaran yang diharapkan

Dengan ditemukannya sebuah metode untuk mengolah nasi sisa (nasi aking kering) menjadi cemilan yang sehat dan enak, maka luaran yang diharapkan dari program ini adalah suatu produk berupa cemilan yang mengandung nilai gizi. Dengan usaha ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat terutama kalangan pencinta cemilan. Konsumen yang pertama dibidik adalah mahasiswa karena lokasi yang berada di sekitar kampus. Kami optimis dengan keunggulan usaha kami ini, karena kami menawarkan harga yang lebih terjangkau oleh mahasiswa.

1.6. Kegunaan Program

Manfaat utama yang ingin didapat dari usaha ini adalah pengalaman berwirausaha. Selain itu, kami mengharapkan usaha kami ini mampu mendatangkan nilai ekonomis bagi barang yang selama ini banyak dianggap telah tidak bermanfaat bagi manusia. Selain itu usaha kami ini nanti akan menjadi salah satu upaya untuk memberikan inovasi berupa sumber makanan baru bagi masyarakat, dengan bahan baku dari nasi sisa yang sudah dikeringkan. Dalam proses produksinya nanti akan menyerap banyak tenaga kerja sehingga mampu mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia yang semakin meningkat dari waktu ke waktu dan juga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia.

BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Secara umum, sebagian besar kondisi masyarakat Indonesia masih berada dibawah garis kemiskinan, tetapi masih banyak dijumpai nasi sisa yang masih layak dikonsumsi terbuang sia-sia, oleh karena itu sangat diperlukan suatu metode atau cara untuk memanfaatkan nasi sisa tersebut sehingga tidak terbuang sia-sia. Salah satu cara yang dapat ditempuh dalam memanfaatkan nasi sisa tersebut adalah dengan membuat suatu produk cemilan berbahan baku nasi sisa sehingga selain dapat memanfaatkan nasi sisa yang sebenarnya sudah tidak bermanfaat juga dapat menciptakan suatu peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan ditemukannya suatu cara dalam memanfaatkan nasi sisa sebagai produk cemilan maka akan memakan tenaga kerja produktif yang awalnya masih menjadi pengangguran.

Dengan melihat kehidupan masyarakat Indonesia yang kebanyakan menyukai makanan ringan daripada makanan dengan porsi banyak maka peluang pasar untuk produk cemilan dari nasi sisa ini masih terbuka lebar apalagi masyarakat pasti merasa bosan dengan produk cemilan yang biasa-biasa saja. Dengan bahan baku nasi sisa yang harganya relatif lebih murah, diharapkan akan dapat menghasilkan pemasukan yang relatif besar pula dibandingkan dengan modal yang dikeluarkan dalam proses produksinya.

Langkah yang kami tempuh dalam pengelolaan produksi antara lain:

1. Desain produk

Untuk kemasan produk, kami memilih untuk menggunakan mika plastic. Selain terjaga kehygienisannya, mika plastik ini juga membuat tampilan penyajian lebih menarik dan lebih praktis. Untuk meningkatkan kualitas output, kami akan mencoba resep-resep baru dan mencoba untuk selalu mengikuti perkembangan selera masyarakat. Akan tetapi kami akan tetap konsisten pada tujuan memenuhi kebutuhan masyarakat pencinta jenis makanan ringan.

2. Pertimbangan utama penentuan lokasi usaha

Lokasi usaha yang kami pilih adalah dekat dengan lingkungan kampus dan pemukiman kost mahasiswa, dengan pertimbangan lokasi tersebut dekat dengan konsumen yang akan dituju.

3. Pengawasan kualitas

Untuk proses pengawasan, dilakukan terhadap bahan baku, proses dan juga produk jadi. Pengawasan bahan baku dilakukan dengan menjaga kebersihan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan NANGKRING selimut coklat dengan cara membeli langsung bahan-bahan yang dibutuhkan tersebut. Untuk pengawasan proses akan dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dapur dan juga alat-alat yang digunakan. Sedangkan pada pengawasan produk jadi dilakukan rasa standar pada makanan yang diolah. Selain itu kami akan memastikan tidak digunakannya bahan-bahan aditif yang membahayakan kesehatan pelanggan. Produk yang akan kami tawarkan adalah NANGKRING selimut coklat dengan harga Rp1.500,00 per kemasan.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam program ini adalah:

3.1. Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah banyaknya nasi sisa yang terbuang sia-sia tanpa adanya usaha untuk memanfaatkannya menjadi sesuatu yang berguna dan dapat menghasilkan profit.

Adapun analisis SWOT dari usaha kami sebagai berikut:

a. *Strength* (Kekuatan)

Kemampuan yang dimiliki adalah:

- 1) Bahan baku mudah diperoleh
- 2) Produk yang ditawarkan unik
- 3) Proses pembuatannya cukup mudah

b. *Weakness* (Kelemahan)

Kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya kemampuan manajerial

c. *Opportunities* (Peluang)

Faktor eksternal yang mendukung kelancaran bisnis antara lain:

- 1) Masyarakat di lingkungan sekitar yang cenderung konsumtif
- 2) Daya beli masyarakat yang relatif tinggi
- 3) Belum banyak pesaing

d. *Threat* (Hambatan)

Faktor eksternal yang harus diatasi adalah kepercayaan masyarakat tentang kelayakan konsumsi masih kurang.

3.2. Menentukan Tujuan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah memanfaatkan sesuatu yang sering kali tidak mempunyai arti dimasyarakat dan terbuang sia-sia yaitu nasi sisa yang kemudian diharapkan akan menjadi sesuatu yang bermanfaat yaitu produk makanan cemilan dengan bahan baku nasi sisa dengan harapan dapat menghasilkan profit sehingga dapat membantu dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia pada umumnya dan bagi pelaku usaha pada khususnya. Dalam kegiatan ini banyak sekali faktor yang berpengaruh baik itu mendukung maupun dapat menghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Faktor-faktor yang dapat dikategorikan sebagai faktor penghambat adalah faktor -faktor yang memunculkan masalah atau hambatan antara lain tentang kesadaran masyarakat dalam mengelola nasi sisa yang sudah tidak dikonsumsi yaitu biasanya langsung dibuang ditempat sampah sedangkan faktor pendukungnya adalah ketersediaannya piranti-piranti pendukung antara lain alat-alat produksi maupun dari segi sumber daya manusianya.

3.3. Perencanaan Pemasaran

a. Analisis Peluang Pasar

- 1) Kandungan gizi dalam nasi putih

Nasi putih banyak mengandung kandungan karbohidrat & air, sehingga manfaat nasi putih menjadi sumber tenaga utama yang cepat karena mudah diserap tubuh, nasi putih tidak memiliki serat sebanyak coklat & nasi merah. Oleh karena itu, nasi putih kurang cocok bagi penderita diabetes, ini dikarenakan nasi putih mudah dicerna dengan cepat dan dapat menaikkan gula darah secara cepat pula. Dalam 100 gram beras putih mentah terkandung sekitar 80 gram karbohidrat, namun dalam 100 gram nasi putih hanya terkandung sekitar 28 gram karbohidrat karena beratnya bertambah besar dengan air sewaktu proses memasak.

2) Gaya hidup masyarakat

Makanan ringan kerap kali menjadi makanan wajib dalam keluarga, sehingga NANKRING selimut coklat merupakan salah satu alternatif makanan ringan yang bisa dijadikan sebagai cemilan.

b. Penentuan Daerah Pemasaran

Pemasaran dari produk NANGKRING selimut coklat akan dimulai dengan cara menitipkan produk ditoko-toko atau sekitar kampus, menitipkan produk dikantin kampus dan menitipkan produk ditempat-tempat kost mahasiswa.

c. Strategi Produksi

Dalam strategi produksi, kami membangun kerjasama dengan pengusaha warung makan yang memiliki banyak sisa nasi dan juga dengan masyarakat yang mempunyai nasi aking kering. NANGKRING selimut coklat dikemas dengan mika plastik sehingga menjaga ke higienisan produk.

d. Strategi Promosi dan Pemasaran

Strategi yang akan kami lakukan dalam promosi dan pemasaran antara lain:

- 1) Menjaga kualitas dan ke higienisan produk dengan menjaga kebersihan nasi aking kering yang akan diproduksi dan mengemas produk dengan mika plastik.
- 2) Menjaga kebersihan lokasi produksi maupun tempat penyajian termasuk alat-alat yang digunakan.
- 3) Promosi yang menarik namun tetap sesuai dengan realita seperti menyebarkan pamphlet, promosi dari mulut ke mulut dan media elektronik (*SMS, email, facebook*)
- 4) Meningkatkan teknologi pengelolaan dan kemampuan manajerial.

3.4. Metode Pelaksanaan Produksi

Langkah-langkah pembuatan NANGKRING selimut coklat:

- a. Memilih nasi sisa yang masih bagus dan layak dikonsumsi lalu menjemur nasi sisa sampai kering agar menjadi nasi aking kering
- b. Setelah kering, nasi aking tersebut digoreng sampai matang atau berwarna putih agak kecoklatan, proses penggorengan ini tidak memerlukan waktu yang lama
- c. Nasi aking yang telah digoreng, ditiriskan sampai kering dan dingin
- d. Nasi sisa yang telah ditiriskan lalu dicampur dengan susu dan sedikit coklat yang sudah dicairkan

- e. Setelah tercampur secara merata nasi sisa yang kemudian dibentuk bola-bola, lalu dicelupkan kedalam coklat yang telah dicairkan sehingga bola-bola nangkring tadi terselimuti oleh coklat
- f. Setelah semua bola-bola terselimuti coklat, bola-bola tersebut dihias dengan meses, chocochip, keju dan susu agar tampilannya menarik, lalu dimasukkan dalam lemari pendingin agar coklat menjadi cepat beku kembali
- g. Setelah coklat menjadi beku kembali, cemilan nangkring selimut coklat ini dapat dikemas dalam mika plastic, lalu dapat dipasarkan.

3.5.Evaluasi

Evaluasi dapat dilakukan dengan tujuan untuk mencari kelebihan dan kelemahan metode pemasaran yang dipakai dan untuk mengetahui apakah produk cemilan ini pemasarannya mengalami kemajuan atau mengalami kemunduran dan hal ini dapat dilihat dari jumlah produk yang terjual dipasaran.

BAB 4
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Anggaran Biaya

Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	Rp 1.447.000
2	Bahan Habis Pakai	Rp 1.255.000
3	Perjalanan	-
4	Lain-lain	Rp 73.000
Jumlah		Rp 2.775.000

4.2. Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Identifikasi Masalah	✓				
2	Menentukan Tujuan		✓			
3	Perencanaan Pemasaran			✓		
4	Metode Pelaksaaan Produksi				✓	
5	Evaluasi					✓

LAMPIRAN

Lampiran 1

1. Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Fitriani Ekasari
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Luar Sekolah
4	NIM	1201414065
5	Tempat, dan tanggal lahir	Klaten, 20 Februari 1997
6	E-mail	ekasarifitriani101@gmail.com
7	No. hp	085640823295

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 03 Palar	SMP 3 Trucuk	SMK N 1 Pedan
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

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 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 proposal program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 09 juni 2015
Pengusul

(Fitriani Ekasari)

2. Biodata Anggota Pelaksana

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Sri Wahyuni
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Luar Sekolah
4	NIM	1201414023
5	Tempat, dan tanggal lahir	Cirebon, 11 September 1996
6	E-mail	sriiwahyunii@gmail.com
7	No. hp	083879288691

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 3 Winong	SMP N 3 Palimanan	SMA N 1 Jamblang
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

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 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 proposal program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 09 juni 2015
Pengusul

(Sri Wahyuni)

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Fauziya Ulfa Prisista
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Luar Sekolah
4	NIM	1201414063
5	Tempat, dan tanggal lahir	Semarang, 14 Juli 1996
6	E-mail	Fauziyaulfaa@gmail.com
7	No. hp	085641261961

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Batusari 5	SMP N 3 Mranggen	SMA N 2 Semarang
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

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 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 proposal program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 09 juni 2015
Pengusul

(Fauziya Ulfa P)

3. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	
2	Jenis Kelamin	
3	Program Studi	
4	NIM	
5	Tempat, dan tanggal lahir	
6	E-mail	
7	No. hp	

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus			

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	Nama pertemuan ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

NO	Jenis Penghargaan	Institusi Penghargaan	Pemberi	Tahun
1				
2				
3				

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 proposal program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 09 juni 2015
Dosen Pendamping

.....

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kompur Gas		1	@Rp 250.000	Rp 250.000
Tabung Gas		1	@Rp 200.000	Rp 200.000
Wajan		2	@Rp 60.000	Rp 120.000
Panci		3	@Rp 35.000	Rp 105.000
Serok		4	@Rp 10.000	Rp 40.000
Solet		4	@Rp 8.000	Rp 32.000
Tempat Nasi		10	@Rp 30.000	Rp 300.000
Tempat penjemuran nasi (Tampah)		10	@Rp 40.000	Rp 400.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp 1.447.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Nasi sisa		50 kg	@Rp 3.000	Rp 150.000
Coklat		5 kg	@Rp 20.000	Rp 100.000
Coklat Putih		5 kg	@Rp 20.000	Rp 100.000
Susu		10 kaleng	@Rp 10.000	Rp 100.000
Keju		5 bungkus	@Rp 20.000	Rp 100.000
Meses		5 bungkus	@Rp 10.000	Rp 50.000
Minyak Goreng		25 kg	@Rp 15.000	Rp 375.000
Label		300 lembar	@Rp 3.00	Rp 90.000
Kertas Bolu		1 pack	@Rp 40.000	Rp 40.000
Plastik Pembungkus		10 pack	@Rp 5.000	Rp 50.000
Pengisian Gas		5	@Rp 20.000	Rp. 100.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp 1.255.000

3. Perjalanan

Material	Jusifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satunn (Rp)	Jumlah(Rp)
SUB TOTAL (Rp)				

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Penmakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Pembuatan Proposal usulan PKM (cetak 3 kali/revisi)	Administratif	3	Rp 15.000	Rp 45.000
Buku besar	Administratif	2	Rp 10.000	Rp20.000
Bolpen	Administratif	2	Rp 2.500	Rp 5.000
Penggaris	Administratif	1	Rp 3.000	Rp 3.000
SUB TOTAL (Rp)				Rp 73.000
TOTAL KESELURUHAN (Rp)				Rp 2.775.000

Lampiran 3
 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Fitriani Ekasari / 12014141065	Pendidikan Luar Sekolah		5 jam / minggu	Mengidentifikasi masalah, melaksanakan program, melakukan evaluasi
2.	Sri Wahyuni / 1201414023	Pendiidkan Luar Sekolah		5 jam / minggu	Merumuskan dan menentukan tujuan, melaksanakan program, melakukan evaluasi
3.	Fauziya Ulfa P / 1201414063	Pendidikan Luar Sekolah		5 jam / minggu	Melakukan perencanaan dan proses pemasaran, melaksanakan program, melakukan evaluasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fitriani Ekasari
NIM : 1201414065
Program Studi : Pendidikan Luar Sekolah
Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal PKM-K saya dengan judul: “NANGKRING SELIMUT COKLAT” Pemanfaatan nasi aking kering menjadi cemilan baru yang dikemas secara modern.

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 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, 09 Juni 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,

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

Fitriani Ekasari
NIM.1201414065