



**PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA**  
**SI KENYAL DAUN MANGGA**  
**BIDANG KEGIATAN :**  
**PKM- KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan Oleh :**

Dyan Septyaningsih Hardjono HP	4301415048 / 2015
Erni Dwi Susanti	4201415039 / 2015
Hestin Wirasti	4301415093/ 2015
Hilda Magfiroh	5302415016 / 2015
Fika Rofiuddin Izza	4401413010 / 2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Si Kenyal Daun Mangga
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/ Penulis Utama
  - a. Nama Lengkap : Dyan Septyaningsih Hardjono HP
  - b. NIM : 4301415048
  - c. Jurusan : Kimia
  - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah : Tmn.Srinindito V RT 03 RW 04, Kel. Ngeplak Simongan, Kec. Semarang Barat
  - f. Handphone / tlpn : 085640318924
  - g. Alamat email : dyanseptyaningsih@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Nanik Wijayati, M.Si
  - b. NIDN : 0023106905132150428
  - c. Alamat Rumah : Jl. Cokro Rt 04/V Sekaran Gunungpati, Semarang
  - d. No Tel./HP : 081575579586
6. Sumber Dana :
  - a. Dana Dikti : Rp 12.500.000,00
  - b. Sumber Lain: Rp 0,-
7. Waktu Pelaksanaan :

Semarang, 24 September 2015

Menyetujui,  
Ketua Jurusan



Dra. Woro Sumarni, M.Si.  
NIP. 196507251993032001

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dyan Septyaningsih H. HP  
NIM. 4301415048

Pembantu Rektor Bidang  
Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping

Dr. Nanik Wijayati, M.Si  
NIDN. 0023106905132150428

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Program.....	2
1.4. Luaran Yang diharapkan .....	2
1.5. Kegunaan Program.....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
2.1. Kondisi Umum Masyarakat.....	3
2.2. Prospek Pengembangan Yupi Daun Mangga Berkhasiat .....	3
2.3. Keunggulan Yupi Daun Mangga .....	4
2.4. Keterkaitan dengan Produk Lain .....	4
2.5. Peluang Usaha .....	4
2.6. Media Promosi.....	5
2.7. Strategi Pemasaraan.....	5
2.8. Rencana Produksi .....	5
BAB 3 METODE PELAKSANAAN .....	6
3.1. Persiapan Alat .....	6
3.2. Persiapan Bahan.....	7
3.3. Cara Pembuatan .....	7
3.4. Pengelolaan Usaha.....	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN .....	8
4.1. Ringkasan Anggaran Biaya .....	8
4.2. Waktu dan Jadwal Pelaksanaan` .....	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	9
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing .....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	14
Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas .....	17
Lampiran 3. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan .....	18

## RINGKASAN

Mangga atau mempelam termasuk tumbuhan tingkat tinggi yang struktur batangnya termasuk kelompok *arboreus*. Helai daun bervariasi namun kebanyakan berbentuk jorong sampai lanset, 2-10 × 8-40 cm, hijau tua berkilap, berpangkal melancip dengan tepi daun bergelombang dan ujung meluncip, dengan 12-30 tulang daun sekunder. Tidak hanya buah mangga saja yang kaya akan nutrisi, namun daun mangga memiliki manfaat bagi kesehatan, selain digunakan untuk penyembuhan penyakit asam urat, ternyata daun mangga bermanfaat dalam penyembuhan diabetes, sebagai obat diare, obat kumur, dll. Pemanfaatan buah, daun mangga biasanya dikemas dalam bentuk obat-obatan herbal. Kini daun mangga dapat dikemas menjadi produk yang lebih menarik, tentu saja tidak mengurangi kandungan gizi daun mangga tersebut. Salah satunya mengolah daun mangga menjadi permen agar-agar/permen kenyal.

Tujuan dari PKMK ini adalah mengolah daun mangga yang kurang dimanfaatkan masyarakat secara maksimal, mengenalkan kepada masyarakat pengolahan daun mangga menjadi produk yang diminati masyarakat dan berkhasiat, salah satunya dengan hasil olahan permen yang bergizi, serta secara tidak langsung berpartisipasi dalam menjaga kebersihan lingkungan, sehingga tidak terdapat daun mangga yang berceceran dan terbuang sia-sia. Mengolah daun mangga menjadi permen ini karena permen merupakan makanan yang sangat digemari di kalangan anak-anak terutama, remaja, dan dewasa.

Langkah pertama dalam pengolahan daun mangga ini adalah dengan menghaluskan daun mangga menggunakan blender, kemudian mengambil ekstrak nya. Selanjutnya mencampurkan ekstrak daun mangga bersamaan dengan adonan permen hingga mengental. Langkah terakhir dengan menuangkan adonan yang telah jadi pada cetakan yang tersedia. Pihak yang dapat mengimplementasikan olahan ini adalah industri rumahan untuk menambah lapangan usaha, industri pangan untuk membuat makanan baru berkhasiat di era mendatang.

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Judul

Si Kenyal Daun Mangga

#### 1.2. Latar Belakang

Indonesia negeri yang kaya akan keanekaragaman hayati, segala jenis pohon dan bagian-bagian podon seperti buah, daun, batang dapat dimanfaatkan menjadi produk-produk yang berinovasi, yang dapat membuka lapangan kerja baru bagi rakyat Indonesia. Salah satunya adalah pohon mangga. Buah mangga nya yang sangat digemari masyarakat membuat pohon mangga ini di budidayakan masyarakat. Hampir setiap rumah dengan kebun yang luas, penghuni nya selalu memanfaatkan sebagian kebun itu untuk di tanamai buah mangga.

Mangga (*Mangifera Indica* L) famili Anarcardiaceae adalah tanaman buah asli dari India, kini tanaman ini tersebar di berbagai penjuru dunia termasuk Indonesia. Tanaman mangga dapat tumbuh dengan baik di dataran rendah dan berhawa panas. Akan tetapi ada juga yang dapat tumbuh di daeran yang memiliki ketinggian hingga 600 m diatas permukaan laut. Batang pohon mangga tegak, bercabang agak kuat, kulit tebal dan kasar dengan banyak celah-celah kecil dan sisik – sisik bekas tangkai daun. Warna kulit batang yang sudah tua biasanya coklat keabuan sampai tua. Daun yang masih muda biasanya bewarna kemerahan, keunguan atau kekuningan yang kemudian hari akan berubah pada bagian permukaan sebelah atas menjadi hijau mengkilap, sedangkan bagian permukaan bawah bewarnahijau muda. Tumbuhan mangga ini sudah pernah diteliti oleh ahli. Hasil penelitian ini adalah tumbuhan mangga mengandung senyawa kimia yaitu antosianin. Kandungan antosianin ini dapat ditemukan pada batang, kulit buah, dan daun mangga. (Sukartini, 2008). Permen jelly yang berasal dari esen buah ini kurang lengkap nilai gizinya jika tidak ditambahkan dengan bahan alami, seperti daun alami, atau pengolahan secara langsung dengan buah alami. Oleh karena itu penulis memiliki ide untuk menginovasikan permen dengan mengomposisikan daun mangga, terutama dikemas dalam bentuk permen kenyal seperti permen yupi yang rata-rata digemari masyarakat pada kalangan apapun.

Dengan pembuatan permen jelly yang mengkomposisikan daun mangga ini diharapkan dapat menyembuhkan penyakit, salah satunya penyakit asam urat secara berangsur-angsur, dan dapat memotivasi remaja saat ini untuk menciptakan produk makanan ringan yang kaya manfaat. Usaha seperti ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di era globalisasi pada saat ini.

### 1.3. Rumusan Masalah

1. Apa manfaat daun mangga bagi kesehatan?
2. Apa saja kandungan daun mangga ?
3. Bagaimana cara membuat inovasi daun mangga menjadi permen jelly yang berkhasiat bagi kesehatan?
4. Bagaimana menciptakan peluang usaha dari pembuatan permen jelly daun mangga?
5. Bagaimana cara mendapatkan keuntungan sebesar – besarnya dari produksi permen jelly daun mangga?

### 1.4. Tujuan Program

Tujuan program yang hendak dicapai penulis yaitu :

1. Memberikan pengetahuan dan pengenalan kepada masyarakat bahwa daun mangga dapat diolah menjadi makanan yang berkhasiat
2. Mengenalkan kepada masyarakat tentang apa saja kandungan daun mangga yang berkhasiat untuk kesehatan.
3. Mengenalkan pada masyarakat apa saja manfaat dari daun mangga
4. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk dapat memanfaatkan bagian dari pohon menjadi produk yang bermanfaat

### 1.5. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah :

1. Terciptanya peluang usaha mandiri yang bergerak disektor home industri yang mengacu pada bidang kesehatan.
2. Meningkatkan karya kreatifitas inovatif mahasiswa dalam rangka bereksperimendan menciptakan hasil karya yang bermanfaat.

### 1.6. KegunaanProgram

Adapun kegunaan program yang dimaksud adalah :

1. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif mahasiswa dalam menciptakan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
2. Untuk meningkatkan kreatifitas dan penalaran pada pengembangan ilmu teknologi pangan.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan bagian daripada pohon menjadi produk yang bernilai tinggi

## BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1. Kondisi Geografis dan Masyarakat

Gunungpati merupakan sebuah kecamatan di Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Di lokasi tersebut terdapat banyak yang hijau saat ini masih terlihat hijau, dalam rangka SPA (Semarang Pesona Asia), Gunungpati dijadikan lahan hijau. Di Gunungpati Terdapat sebuah Perguruan Tinggi yaitu Universitas Negeri Semarang (UNNES).

( Wikipedia, 2013)

Oleh karena itu di daerah Gunungpati kaya akan sumber daya alam dan sumber daya manusia. Salah satu sumber daya manusia adalah mahasiswa di sekitar Gunungpati, yang saat ini membutuhkan peluang kerja demi kelangsungan hidup dan melanjutkan pendidikannya. Sumber daya alam nya dapat dilihat dari banyaknya tanaman buah di sekitar Gunungpati yang dapat diolah dan menghasilkan peluang usaha.

### 2.2. Prospek Pengembangan Permen Jelly Daun Mangga Yang Berkhasiat

Permen jelly yang kenyal merupakan produk yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan, dengan adanya campuran daun mangga dalam permen jelly tentu akan menambah nilai gizi serta dapat dimanfaatkan sebagai herbal dengan adanya kandungan tertentu yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Berikut kandungan yang terdapat pada daun mngga:

No	Nama Senyawa	Kadar Senyawa
1	Beta-karoten	640 µg
2	Lutein dan Zeaxanthin	23 µg
3	Thiamine (vit B1)	0.028 mg
4	Riboflavin (vit B2)	0.038 mg
5	Natrium	1 mg
6	Kalium	168 mg
7	Vitamin E	0,9 mg
8	Vitamin A	4,2 µg
9	Mangan	0,063 mg
10	Fosfor	14 mg
11	Vitamin C	36,4 mg

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa daun mangga memiliki kandungan kimia yang berperan bagi kesehatan,oleh karena itu sangat cocok untuk dijadikan permen jelly yang digemari masyarakat sekaligus sebagai permen herbal yang sangat berperan dalam kesehatan.

### **2.3. Keunggulan Permen Jelly Herbal Daun Mangga**

1. Bahan baku mudah didapat,bahkan terdapat di sekitar kita
2. Daun mangga mengandung vitamin A yang baik bagi kesehatan mata,mengandung vitamin C yang baik untuk daya tahan tubuh,serta mengandung berbagai vitamin lainnya.
3. Sebuah produk permen jelly yang banyak di gemari masyarakat serta praktis dan ekonomis.
4. Daun pohon mangga mengandung tanin dan anthocyanin yang mampu untuk mengobati diabetes awal
5. Daun mangga dapat mengobati berbagai penyakit seperti diabetes,disentri,asam urat,mengobati varises,luka bakar,dan mengobati masalah pernapasan,serta mengobati empedu dan batu ginjal.

### **2.4. Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku**

Perolehan bahan baku dalam pembuatan permen jelly herbal ini sangat mudah didapatkan,bahkan terdapat di sekitar kita.Di daerah Gunungpati sangat banyak ditemukan berbagai jenis tanaman,termasuk tanaman mangga yang sangat mudah di peroleh.Pemasaran nya pun sangat mudah,karena di daerah Gunungpati banyak toko-toko kecil,yang dapat dijadikan langkah awal dalam berwirausaha.

### **2.5. Peluang Usaha**

Permen jelly herbal daun mangga mempunyai prospek usaha yang menjamin,karena di Sekaran, Gunungpati Semarang belum ada yang mengembangkan usaha pengolahan daun mangga yang berdaya jual tinggi,serta peluang pasar yang tinggi.

### **2.6. Media Promosi yang Digunakan**

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini,seperti brosur,pamflet,dijual secara online melalui berbagai media sosial,atau di jual langsung pada

toko-toko kecil. Pertama kali pemasaran dapat diberikan sample sebagai pengenalan awal suatu produk.

## **2.7. Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan**

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha permen jelly herbal sebagai berikut :

### **A. Kebijakan Produk**

Usaha ini bergerak dalam bidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini dikemas dalam bentuk mika yang lebih praktis.

### **B. Kebijakan Harga**

Harga yang diberikan kepada konsumen yaitu sebesar 7000 rupiah tiap pack.

#### **1. Kebijakan Promosi**

Untuk meningkatkan hasil penjualan permen jelly herbal perlu promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu penyebaran brosur, menitipkan pada warung kecil, menjual langsung pada konsumen, serta memberikan sample gratis.

#### **2. Kebijakan Distribusi**

Distribusi dilakukan oleh produsen sendiri, awal usaha menitipkan pada warung-warung, kemudian membuka Home industri sendiri, yang berkembang untuk membuka cabang usaha.

## **2.8. Rencana Produksi**

1 minggu : 140 pack

4 bulan : 2240 pack

Tiap pack nya berisi 20 bungkus permen.

### **BAB 3**

#### **METODE PELAKSANAAN**

Proses pembuatan permen jelly herbal dengan bahan dasar daun mangga ini sangat mudah dan sederhana, dalam proses pembuatannya dibutuhkan alat - alat dan bahan - bahan. Alat-alat dan bahan yang digunakan pun sangat mudah didapatkan.

#### **3.1. Persiapan Alat-Alat**

Alat - alat yang digunakan dalam proses proses pembuatan permen jelly hernal adalah :

1. Baskom :Digunakan sebagai tempat adonan
2. Kompor gas :Sebagai tempat pemanasan adonan
3. Tampah :Sebagai tempat daun mangga saat di keringkan
4. Pisau :Untuk memotong daun mangga setelah dikeringkan
5. Lumpang dan alu :Untuk menumbuk daun mangga kering
6. Panci teflon / wajan stainless :Untuk memasak adonan yang telah dibuat
7. Pengaduk kayu :Untuk mengaduk adonan
8. Cetakan plastik :Untuk mencetak adonan setelah dimasak dalam wajan
9. Kantong plastik :Untuk mengemas adonan yang telah di cetak
10. Gunting ;Untuk memotong kantong plastik sesuai ukuran cetakan

#### **3.2. Persiapan Bahan-Bahan**

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan permen jelly herbal adalah:

1. Daun mangga
2. Gula pasir
3. Air mineral
4. Tepung ketan
5. Tepung maizena
6. Garam
7. Asam sitrat
8. Kalium sorbet
9. Natrium benzoat
10. Mentega

### 3.3. Proses Pengolahan

1. Mencuci daun mangga
2. Menyangrai tepung ketan
3. Membuat larutan gula
4. Mencampurkan sebagian tepung ketan yang telah di sangrai, tepung maizena, dan ekstrak daun mangga (adonan 1)
5. Mencampurkan air, garam, mentega dan panaskan sampai mendidih (adonan 2)
6. Adonan A yang sudah jadi di campur dalam adonan B, dicampur rata hingga matang (adonan C)
7. Melarutkan gula, asam sitrat, natrium benzoat, kalium sorbat, di campur dan diaduk hingga rata (adonan D)
8. Memasukkan adonan D di dalam adonan C, dan aduk hingga rata, kemudian angkat adonan setelah tercampur dan matang. (adonan E)
9. Mengambil sisa tepung ketan yang telah di sangrai, dan campurkan ke dalam adonan E, sampai kekentalan dirasa cukup.
10. Menuang adonan yang telah matang ke dalam cetakan plastik berbagai bentuk, dan dinginkan kurang lebih 12 jam.
11. Adonan siap di kemas dalam plastik bening sesuai ukuran adonan yang telah dicetak
12. Produk dikemas dalam plastik mika yang menarik

### 3.4 Pengelolaan Usaha

Usaha ini dilaksanakan dengan melibatkan anggota Tim Pelaksana Usaha, analisis keuangan, dan asumsi keuntungan seperti yang dipaparkan dibawah ini. Pelaku usaha digolongkan menjadi beberapa jenis antara lain :

#### a. Direksi Inti

Orang-orang yang berperan dalam usaha ini adalah nama-nama yang terlampir membuat proposal ini, yang terbagi menjadi ketua, bendahara, dan marketing.

#### b. Tim Usaha

Sebagai suatu usaha di bidang kuliner, maka usaha ini terbagi menjadi dua tim usaha yakni tim produksi dan tim marketing lepas. Untuk tim produksi memiliki kewajiban untuk menangani produksi dari pembuatan produk hingga pengemasan produk. Untuk tim marketing lepas memiliki tanggungjawab dalam memasarkan produk, serta mempromosikan produk.



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

**A. Identitas Diri Ketua**

1	Nama Lengkap	Dyan Septyaningsih Hardjono HP
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Kimia/ Fakultas MIPA
4	NIM	4301415048
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 6 September 1997
6	E-mail	<a href="mailto:dyanseptyaningsih@gmail.com">dyanseptyaningsih@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085640318924

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Ngemplak Simongan 02 Semarang	SMP Negeri 30 Semarang	SMA Negeri 6 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

Semarang, 24 September 2015

Pengusul,



( Dyan Septyaningsih Hardjono HP )

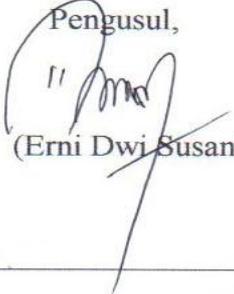
**A. Identitas Diri Anggota 1**

1	Nama Lengkap	Erni Dwi Susanti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Fisika
4	NIM	4201415039
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 18 Agustus 1997
6	E-mail	<a href="mailto:Susantierni9@rocketmail.com">Susantierni9@rocketmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	089668480557

**B. Riwayat Pendidikan**

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SD N Wates 03 Semarang	SMP N 16 Semarang	SMA N 6 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

Semarang, 24 September 2015

Pengusul,  
  
 (Erni Dwi Susanti)

**A. Identitas Diri Anggota 2**

1	Nama Lengkap	Hestin Wirasti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Kimia
4	NIM	4301415093
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 13 Februari 1997
6	E-mail	<a href="mailto:hestin_wirasti@yahoo.co.id">hestin_wirasti@yahoo.co.id</a>
7	Nomor Telepon/HP	08999643274

**B. Riwayat Pendidikan**

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SDN 1 Sidomoro	SMP N 3 Kebume	SMAN 2 Kebumen
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2006 – 2009	2009 – 2012	2012 – 2015

Semarang, 24 September 2015

Pengusul,



(Hestin Wirasti)

**A. Identitas Diri Anggota 3**

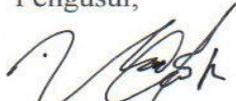
1	Nama Lengkap	Fika Rofiuddin Izza
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan Biologi
4	NIM	4401413010
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 27 November 1994
6	E-mail	<a href="mailto:fikaizza@rocketmail.com">fikaizza@rocketmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	081805911250

**B. Riwayat Pendidikan**

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SD N Kremas 02	SMP N 2 Warureja	SMA N 3 Slawi
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2000-2007	2007-2010	2010-2013

Semarang, 24 September 2015

Pengusul,



(Fika Rofiuddin Izza)

**A. Identitas Diri Anggota 4**

1	Nama Lengkap	Hilda Magfiroh
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan TIK
4	NIM	5302415016
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 4 Mei 1997
6	E-mail	<a href="mailto:hildamagfiroh@gmail.com">hildamagfiroh@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085713489432

**B. Riwayat Pendidikan**

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SD N Ngaliyan 01	SMP N 18 Semarang	SMA N 6 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2006-2009	2009-2012	2012-2015

Semarang, 24 September 2015

Pengusul,



(Hilda Magfiroh)

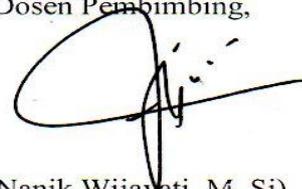
**A. Identitas diri Dosen pembimbing**

Nama Lengkap	Dr. Nanik Wijayati, M. Si.
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Kimia
NIDN	0023106905
Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 23 Oktober 1969
<i>Email</i>	<a href="mailto:nanikanang@gmail.com">nanikanang@gmail.com</a>
No Telepon/ HP	081575579586

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 Progam Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 3 September 2015  
Dosen Pembimbing,



(Dr. Nanik Wijayati, M. Si)  
NIP. 196910231996032002

## Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

## 1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Pisau		3	7.000,00	21.000,00
Blender		3	400.000,00	1.200.000,00
Kompor gas		1	350.000,00	350.000,00
Tabung gas		1	150.000,00	150.000,00
Panci		3	30.000,00	90.000,00
Pengaduk		3	10.000,00	30.000,00
Teko		2	15.000,00	30.000,00
Baskom		3	10.000,00	30.000,00
Cetakan plastik		25	7.000,00	175.000,00
Staples + isi		5	16.000,00	80.000,00
Plastik		14 pak	15.000,00	210.000,00
Mika Cup		1 pak	24.000,00	24.000,00
Sub Total (Rp)				2.390.000,00

## 2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Daun mangga		10 kg	3.000,00	15.000,00
Gula pasir		5 kg	13.000,00	65.000,00
Tepung maizena		10 kg	17.500,00	175.000,00
Tepung ketan		10 kg	10.000,00	100.000,00
Garam		2 kg	6.000,00	12.000,00
Asam sitrat		3 g	2.000,00	6.000,00
Kalium sorbat		3 g	1.000,00	3.000,00
Nstrium benzoat		3 g	400,00	1.200,00

Mentega		2 kg	25.000,00	50.000,00
Air		15 liter	2.000,00	30.000,00
Sub Total (Rp)				427.200,00

\*biaya tersebut untuk 1 minggu, diasumsikan per minggu 3000 produksi permen, atau 140 bungkus. Pembuatan dilakukan selama 4 bulan sehingga total bahan habis pakai membuat si kenyal daun mangga : Bahan habis pakai (selama 1 bulan X 4 bulan) =  $1.888.800 \times 4 = \text{Rp. } 7.555.200,00$

## 2. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Bensin	4x 4 minggu x 4 bulan	60 liter	8.000,00	480.000,00
Angkut barang			300.000,00	300.000,00
Sub Total (Rp)				780.000,00

## 4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Nota		2	5.000,00	10.000,00
Buku keuangan		1	20.000,00	20.000,00
Alat tulis kerja		-	100.000,00	100.000,00
Leaflet Promosi		1	100.000,00	100.000,00
Biaya listrik		4 bulan	35.000,00	140.000,00
Penyusunan laporan akhir		4 paket	100.000,00	400.000,00
Dokumentasi dan cetak		1	200.000,00	200.000,00
Banner		1	150.000,00	150.000,00
Stiker merk		14 kertas gulung	25.000,00	350.000,00
Sub Total (Rp)				1.470.000,00
Total Keseluruhan (Rp)				<b>5.112,200,00</b>

Analisis financial Si kenyal daun mangga :

- Direncanakan bahwa kapasitas pembuatan sebanyak 560 pack per bulan, total selama 4 bulan sebanyak 2240 pack mika.

- b. Rencana harga produk per mika Rp.7.000,00 dengan jumlah produksi 560 pack per bulan atau selama empat bulan dengan memproduksi 2240 pack mika selama empat bulan =  $7000 \times 2240 = 15.680.000$
- c. Laba kotor = Jumlah penjualan – (Bahan habis pakai + Biaya overhead produksi)
- $$= 15.680.000 - (7.555.200 + 2.390.000)$$
- $$= 13.440.000 - 9.945.200 = 5.734.800$$
- d. Beban operasional = Beban penjualan + Beban administrasi
- $$= 780.000 + 1.470.000$$
- $$= 2.250.000$$
- e. Laba bersih = Laba kotor – Beban operasional
- $$= 5.734.800 - 2.250.000$$
- $$= 3.484.800$$
- f. Break Even Point
- $$\text{BEP} = \frac{\text{Total Modal} / 4 \text{ bulan}}{\text{Penjualan}} \times \text{Jumlah Produk} / 4 \text{ bulan}$$
- $$= \frac{5.112.200 \times 560}{15.680.000}$$
- $$= 182$$

Jadi, modal per bulan akan kembali ketika produk terjual sebanyak 182 pack. Artinya, modal per bulan akan kembali selama +/- 1 bulan produksi dengan asumsi bahwa produk terjual habis.

## Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama	Program Studi	Bidang Ilmu	Uraian Tugas
1	DyanSeptyaningsih Hardjono HP	Pendidikan Kimia	Kimia	Produksi dan Pemasaran
2	Erni Dwi Susanti	Pendidikan Fisika	Fisika	Administrasi
3	Hestin Wirasti	Pendidikan Kimia	Kimia	Kelengkapan
4	Fika Rofiuddin Izza	Pendidikan Biologi	Biologi	Pemasaran

## Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



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

**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dyan Septyaningsih Hardjono HP  
 NIM : 4301415048  
 Program Studi : Pendidikan Kimia  
 Fakultas : MIPA

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (Isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul:

Si Kenyal Daun Mangga

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Semarang, 24 September 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,

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

Yang menyatakan,

Dyan Septyaningsih H. HP  
 NIM. 4301415048