



PROPOSAL PROGRAM KEGIATAN MAHASISWA

“SALMON PANIK” (Sale Pisang Ambon Panggang Unik): Inovasi Makanan Tradisional yang Sehat dan Kaya Gizi untuk Mahasiswa dan Masyarakat Sekitar Unnes

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

Suzan Javannie Masithoh (4201413003/2013)

Evie Widiani (4301413002/2013)

Fitria Dwi Utami (4301413005/2013)

Siti Solikhatun (7211413073/2013)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

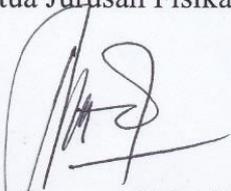
HALAMAN PENGESAHAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : **"SALMON PANIK"** (Sale Pisang Ambon Panggang Unik): Inovasi Makanan Tradisional yang Sehat dan Kaya Gizi untuk Mahasiswa dan Masyarakat Sekitar Unnes
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Suzan Javannie Masithoh
 - b. NIM : 4201413003
 - c. Jurusan : Fisika
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Majenang, Cilacap Jawa Tengah (081914533558)
 - f. Alamat email : suzanjavannie@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Suharto Linuwih, M.Si
 - b. NIDN : 0014076811
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kp. Plumbungan, No. 32, Krajan Kulon, Kaliwungu, Semarang, Jawa Tengah (081325749643)
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 8.447.500,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 7 Oktober 2015

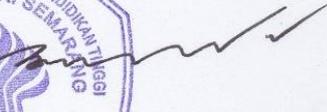
Menyetujui,
Ketua Jurusan Fisika


(Dr. Khumaedi, M.Si)
NIP. 196306101989011002

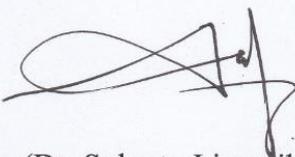
Ketua Pelaksana Kegiatan


(Suzan Javannie Masithoh)
NIM. 4201413003

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan


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

Dosen Pendamping


(Dr. Suharto Linuwih, M.Si)
NIDN. 0014076811



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Program	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	3
1.5 Kegunaan Program	3
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Prospek Pengembangan Usaha	4
2.2 Target Penjualan	5
2.3 Strategi Pemasaran	5
III. METODE PELAKSANAAN PROGRAM	
3.1 Tempat Pelaksanaan	6
3.2 Metode Pelaksanaan	6
IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya	8
4.2 Jadwal Kegiatan	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	14
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	17

RINGKASAN

Pisang ambon merupakan buah yang kaya akan karbohidrat, vitamin, dan mineral. Pisang ambon memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya adalah sebagai sumber energi, mengurangi gangguan usus, menurunkan resiko diabetes, membantu pengobatan hipertensi, melancarkan sistem pencernaan, mencegah serangan jantung, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan mata, menjaga daya ingat, menambah mood dan menghindari stress. Namun dibalik itu, fisik pisang ambon mudah sekali rusak dan dagingnya mudah membusuk, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan. Segudang manfaat dari pisang ambon pun tampaknya belum banyak diketahui oleh masyarakat. Sehingga perlu adanya produk baru yang memperkenalkan berbagai manfaat dari pisang ambon.

Untuk mengoptimalkan pengolahan pisang ambon, dapat dibuat makanan tradisional yang disebut "**SALMON PANIK**" (Sale Pisang Ambon Panggang Unik). Produk ini merupakan inovasi makanan tradisional yang sehat dan kaya gizi untuk masyarakat, khususnya untuk mahasiswa dan masyarakat sekitar Universitas Negeri Semarang. Keunikan produk ini adalah pada pengolahannya, dimana sale pisang yang biasanya digoreng dengan tepung, kini dipanggang diatas teflon. Selain itu, keunikan bentuknya yang digulung melingkar dan juga terdapat topping lezat yang beraneka macam dan rasa yang dapat menambah keunggulan dan nilai jual jajanan tradisional ini.

Untuk merealisasikan program usaha ini kami telah menyusun rencana usaha dengan memperhitungkan target pemasaran, prospek pengembangan usaha, target penjualan, strategi pemasaran, tingkat persaingan, dan bauran pemasaran. Dalam program ini target sasaran kami adalah mahasiswa Universitas Negeri Semarang dan masyarakat sekitar Sekaran, Semarang. Dengan prospek pengembangan yang cukup menjanjikan dan tingkat persaingan yang rendah. Sebagai permulaan, untuk 5 bulan kedepan kami menargetkan penjualan kami sebanyak 20 porsi untuk setiap harinya. Kami menjual produk makanan kami dengan harga yang bersahabat yaitu Rp 6.000,- / porsi besar dan Rp 3.000,- untuk porsi kecil.

Untuk metode pelaksanaannya kami sangat memperhitungkan waktu dan tempat produksi serta tahapan-tahapan produksi. Adapun tahapan-tahapan tersebut yakni meliputi tahap persiapan, pelaksanaan dan monitoring. Dalam tahap persiapan terdiri dari survei tempat dan pengadaan alat serta bahan baku. Tahap pelaksanaan meliputi proses pembuatan "**SALMON PANIK**", analisis usaha, serta penjualan kepada masyarakat. Sedangkan untuk tahapan terakhir yaitu monitoring yakni meliputi monitoring dari evaluator pusat, penyusunan dan penyerahan laporan.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) saat ini mengharapkan pangan dapat berfungsi sebagai pemelihara kesehatan dan kebugaran. Bila dimungkinkan, pangan harus dapat mencegah, menyembuhkan atau menghilangkan efek negatif dari penyakit tertentu. Kenyataan tersebut menuntut bahan pangan tidak lagi sekadar bergizi dan lezat, tetapi juga dapat bersifat fungsional. Bahan pangan dapat dikatakan bersifat fungsional jika mengandung komponen (baik nutrisi maupun non nutrisi) yang bermanfaat terhadap fungsi-fungsi organ di dalam tubuh relevan untuk menjaga kesehatan atau mempunyai efek fisiologis yang menguntungkan (Roberfoid, 2000).

Pisang adalah salah satu jenis buah-buahan yang memiliki kadar gizi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Selain bergizi, buah ini juga merupakan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat, vitamin, dan mineral.

Di Indonesia banyak sekali jenis-jenis pisang yang bisa kita jumpai. Salah satunya pisang ambon. Pisang ambon adalah pisang yang paling banyak disukai karena memiliki rasa yang lebih manis, tekstur yang lebih enak dan aroma yang lebih tajam jika dibandingkan dengan pisang yang dapat dimakan secara langsung lainnya. Pisang ambon telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat tanpa memiliki efek samping, selain itu pisang ambon memiliki kandungan kalium lebih tinggi dan natrium lebih rendah dibandingkan dengan buah pisang lainnya (Almaitser, 2004).

Pisang ambon memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya adalah sebagai sumber energi, mengurangi gangguan usus, menurunkan resiko diabetes, membantu pengobatan hipertensi, melancarkan sistem pencernaan, mencegah serangan jantung, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan mata, menjaga daya ingat, menambah mood dan menghindari stress. Namun dibalik itu, fisik pisang ambon mudah sekali rusak dan dagingnya mudah membusuk, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaannya instan. Salah satu makanan dari olahan bahan dasar pisang ambon adalah sale pisang bisa kering maupun basah. Segudang manfaat dari pisang ambon tampaknya belum banyak diketahui oleh masyarakat. Sehingga perlu adanya produk baru yang memperkenalkan berbagai manfaat dari pisang ambon.

Di lingkungan sekitar kampus Universitas Negeri Semarang kini merebak berbagai jenis makanan/jajanan yang dijual untuk konsumsi mahasiswa maupun masyarakat sekitar. Sebagian besar jajanan tersebut adalah makanan cepat saji yang mungkin kelihatan lezat namun belum tentu mengandung banyak gizi dan memberikan manfaat bagi tubuh. Masyarakat

sekitar kampus khususnya mahasiswa sebagai *civitas academia*, tidak membutuhkan makanan yang hanya mengenyangkan perut saja, tetapi butuh makanan bergizi yang juga menghasilkan manfaat bagi kesehatan tubuh, seperti salah satunya makanan yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, daya ingat, serta menghilangkan stress.

Berdasarkan fenomena tersebut dan mengingat bahwa pisang ambon memiliki kandungan gizi tinggi serta segudang manfaat bagi kesehatan, penulis berinisiatif untuk melakukan usaha pengolahan pisang ambon yang mungkin disini kurang digemari dan pemanfaatannya kurang optimal. Hal ini merupakan prospek yang cukup menjanjikan mengingat bahan baku pisang ambon mudah didapat dan pengolahannya cukup mudah, harganya pun terjangkau. Variasi olahan pisang ambon ini adalah dalam bentuk sale pisang ambon. Sale pisang ini bukanlah sale pisang biasa, tetapi inovasi baru yang pengolahannya dengan cara dipanggang diatas teflon. Selain itu, bentuk dan toppingnya pun dimodifikasi menjadi bentuk melingkar spiral dengan berbagai topping seperti keju, selai kacang, dan coklat. Sale pisang ini diberi nama "**SALMON PANIK**" (Sale Pisang Ambon Panggang Unik). Nama yang cukup unik ini diharapkan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi calon konsumen untuk mencoba menikmati produk olahan pisang ambon ini. Dan akhirnya "**SALMON PANIK**" ini dapat dijadikan sebagai inovasi makanan tradisional yang sehat dan kaya gizi untuk mahasiswa dan masyarakat sekitar Universitas Negeri Semarang.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam program ini adalah:

1. Bagaimanakah mengolah pisang ambon menjadi "**SALMON PANIK**" sehingga dapat dijadikan sebagai inovasi makanan sehat dan kaya akan gizi yang dapat dikonsumsi mahasiswa serta masyarakat dengan harga terjangkau?
2. Bagaimanakah prospek usaha "**SALMON PANIK**"?

1.3 Tujuan Program

1. Memberikan inovasi baru kepada mahasiswa dan masyarakat tentang makanan olahan pisang ambon yang sehat dan bergizi tinggi.
2. Dengan mengkonsumsi makanan tradisional yang tidak hanya lezat tetapi sehat dan memberikan banyak manfaat bagi kesehatan maka konsumen secara tidak langsung telah menjaga kesehatannya.
3. Berorientasi pada profit, sebagaimana layaknya wirausahawan.
4. Dapat menumbuhkembangkan budaya berwirausaha di kalangan mahasiswa sebagai langkah awal terciptanya wirausaha baru

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini adalah:

1. Terciptanya produk "*SALMON PANIK*" sebagai inovasi makanan tradisional yang sehat dan kaya gizi yang dapat dikonsumsi oleh mahasiswa serta masyarakat sekitar Unnes.
2. Terciptanya peluang usaha mandiri yang mengacu pada bidang jasa penjualan "*SALMON PANIK*" sebagai makanan tradisional sehat dan kaya gizi.
3. Meningkatkan karya kreatif inovatif dalam terciptanya peluang usaha baru bagi mahasiswa yang bermanfaat bagi kesehatan.

1.5 Kegunaan Program

1. Memberikan nilai jual lebih pada buah pisang ambon dengan menganeekaragamkan olahan pisang ambon salah satunya adalah berupa "*SALMON PANIK*" sebagai makan tradisional sehat dan kaya gizi.
2. Meningkatkan kreativitas inovatif mahasiswa dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

“SALMON PANIK” adalah usaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan berupa inovasi makanan tradisional sehat dari pisang ambon. Pisang ambon ini kaya akan mineral. Kandungan mineral utama pada buah pisang ambon adalah kalium. Kalium sangat besar peranannya bagi tubuh manusia, terutama berfungsi sebagai penjaga keseimbangan air, stabilitas kesehatan jantung, pengontrol tekanan darah, serta membantu transportasi oksigen ke otak. Kandungan sorotonin dan kalium yang cukup tinggi tersebut dapat membantu membuat perasaan menjadi rileks dan tenang. Hal ini juga dapat menambah mood atau suasana hati, membuat perasaan lebih bahagia serta menghindarkan dari gangguan stress dan kelelahan. Selain itu pisang ambon juga mengandung berbagai vitamin dan kalori yang tinggi yang tentunya bermanfaat bagi kesehatan tubuh seperti menjaga kesehatan mata dan daya ingat, menurunkan resiko diabetes, dan dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Segudang manfaat dari pisang ambon tampaknya belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Makanan olahan dari pisang ambon pun hanya terbatas pada pembuatan sale goreng atau pisang goreng saja dan belum optimal. Sehingga perlu adanya usaha inovasi dan optimalisasi pengolahan makanan dari pisang ambon salah satunya yaitu dengan membuat **“SALMON PANIK”** (Sale Pisang Ambon Panggang Unik). **“SALMON PANIK”** ini akan dikemas sebagai makanan tradisional yang sehat dan kaya gizi yang nantinya dapat dinikmati di sela-sela istirahat maupun beraktivitas.

2.1 Prospek Pengembangan Usaha

Untuk saat ini sale pisang ambon panggang belum populer di kalangan mahasiswa maupun masyarakat sekitar Unnes karena ini adalah produk keluaran baru, sehingga mereka belum mengenalnya. Padahal sale pisang ambon ini mengandung karbohidrat, vitamin, dan mineral tinggi yang dapat memberikan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh untuk pencegahan dan membantu penyembuhan beberapa penyakit. Oleh karena itu, peluang untuk membuat inovasi baru dalam makanan olahan dari pisang ambon menginspirasi kami untuk membuat dan memasarkan **“SALMON PANIK”**.

2.2 Target Penjualan

Wilayah pemasaran produk kami untuk 5 bulan kedepan adalah wilayah Sekaran, Gunungpati, Semarang yang mana calon pembelinya adalah mahasiswa dan masyarakat di wilayah tersebut. Target penjualan produk "*SALMON PANIK*" untuk tiap harinya adalah 20 porsi perhari.

2.3 Strategi Pemasaran

1. Tingkat Persaingan

Tingkat persaingan usaha "*SALMON PANIK*" cenderung kecil karena di daerah pemasaran belum ada yang menjual sale pisang panggang. Oleh karena itu, kami berusaha membuat produk makanan tradisional ini semenarik mungkin guna menambah daya tarik konsumen.

2. Bauran Pemasaran

a. Produk

"*SALMON PANIK*" adalah inovasi makanan tradisional yang memiliki kandungan gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kami membuat makanan ini dengan aneka topping untuk menambah cita rasa seperti keju, coklat, dan selai buah-buahan.

b. Harga Jual

Harga jual makanan tradisional ini yaitu Rp6.000,- / porsi besar dan Rp3.000,- untuk porsi kecil.

c. Tempat Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan yaitu dengan membuka kedai kecil di wilayah sekitar kampus Unnes di Sekaran, Gunungpati, Semarang.

d. Promosi

Promosi dilakukan dengan penyebaran pamflet dan brosur, publikasi dari mulut ke mulut, pemanfaatan internet dan sosial media untuk iklan. Selain itu untuk menarik minat pembeli, hari pertama pembukaan kedai "*SALMON PANIK*" ini, diadakan diskon tiap porsinya.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Tempat Pelaksanaan

Untuk pelaksanaan wirausaha akan bertempat di Sekaran gunungpati, Semarang (Sekitar kampus Unnes). Kami pilih tempat disini, karena di Sekaran adalah areal kos-kosan mahasiswa Unnes, yang tentunya jumlahnya sangat banyak dan daya konsumtif mahasiswa ini tinggi karena mahasiswa menyukai tempat-tempat tongkrongan sehingga Sekaran ini tempat yang sangat cocok untuk tempat dibukanya kedai sale pisang "*SALMON PANIK*". Walaupun nanti tempat kami sederhana dalam artian sebuah gubuk ataupun dipinggir jalan, namun akan tetap kami desain semenarik mungkin sehingga menambah daya tarik konsumen untuk berkunjung dan menikmati "*SALMON PANIK*" ini.

3.2 Metode Pelaksanaan

Program Kreativitas bidang Kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap yaitu (1) tahap persiapan, (2) tahap pelaksanaan, dan (3) tahap monitoring.

Pada tahap pertama, yaitu tahap persiapan meliputi persiapan tempat untuk usaha dan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan produk.

Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan sale pisang ambon panggang dengan aneka topping adalah sebagai berikut:

- a. Alat: anyaman bambu 1x1 m, pisau, kompor, oven, penampah, teflon, spatula, loyang.
- b. Bahan: pisang ambon, margarin, keju, coklat, selai buah-buahan
- c. Cara Kerja

Membuat produk sale pisang ambon panggang sangatlah mudah. Pengolahannya dibagi menjadi 2 tahap: tahap pertama yaitu pembuatan sale pisang basah, dan yang kedua yaitu tahap pembuatan sale pisang ambon panggang.

➤ Pembuatan sale pisang basah

Langkah-langkahnya meliputi:

1. Pisang ambon yang telah matang dikupas kulitnya, lalu kerik sedikit bagian luarnya agar bersih.
2. Pisang ambon dibelah tipis memanjang dari ujung ke pangkal dengan menggunakan pisau yang tajam.
3. Letakkan pisang pada anyaman bambu 1x1 m lalu pisang dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 5 hari agar kadar airnya berkurang dan bisa bertahan lama.

4. Setelah proses pengeringan, sale basah ini digulung/dibentuk melingkar spiral spiral kemudian dimasukkan pada plastik dan disimpan pada freezer agar tahan lama.

➤ Pembuatan sale pisang ambon panggang

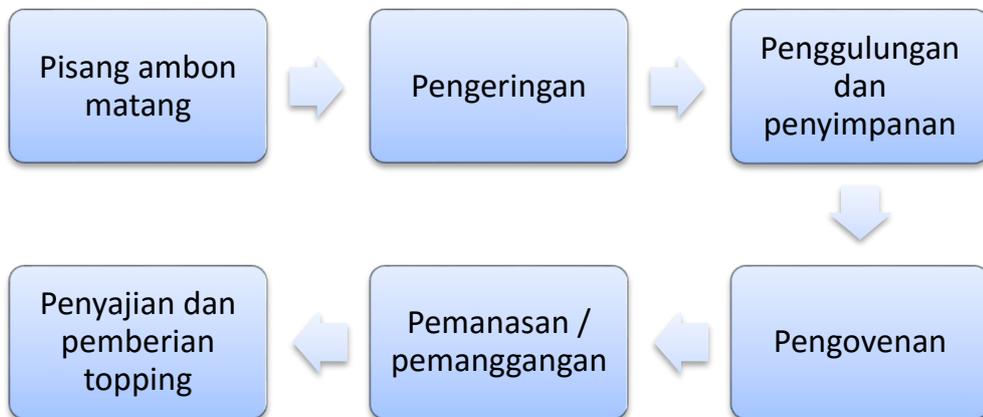
Langkah-langkahnya meliputi:

1. Ambil beberapa sale pisang basah dari tempat penyimpanan. Lalu sale pisang ambon basah diletakkan pada loyang yang telah dilapisi margarin, kemudian dioven pada suhu kurang lebih 50 derajat celcius.
2. Setelah dioven, sale pisang ambon dipanaskan/dipanggang pada teflon yang telah dilapisi margarin, hingga menghasilkan aroma yang khas.
3. Lalu, menyajikan sale pisang ambon panggang pada kap/wadah makanan lalu memberikan topping diatasnya seperti keju, coklat, atau selai buah-buahan. Jadilah produk yang bernama **“SALMON PANIK”**.

Pada tahap yang kedua, yaitu tahap pelaksanaan, meliputi produksi dan penjualan produk **“SALMON PANIK”**

- a. Lokasi pembuatan produk ini berada di daerah Sekaran, Gunupati, Semarang selanjutnya akan dipasarkan di tempat yang telah ditentukan.
- b. Proses Produksi

Bagan cara membuat produk **“SALMON PANIK”** dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sale Pisang Ambon Panggang

Pada tahap ketiga adalah tahap monitoring, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukans elama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan peyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantu atau evaluator dari pusat.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Adapun anggaran biaya dalam program ini adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku + bahan habis pakai	Rp 2.948.000,00
2. Peralatan	Rp 4.024.500,00
3. Perjalanan	Rp 600.000,00
4. <u>Lain-lain</u>	Rp 875.000,00 +
Total Pengeluaran	Rp 8.447.500,00

Anggaran tersebut telah dirinci dan terlampir pada lampiran 2.

4.2 Jadwal Kegiatan

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini direncanakan dalam waktu 5 bulan pada tahun 2016. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini disajikan dalam tabel berikut:

No	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Perijinan dari terkait, persiapan kontak kerja, dan perlengkapan	√				
2	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan hingga menjadi produk jadi	√	√			
3	Produksi " <i>SALMON PANIK</i> "		√	√	√	
4	Perhitungan hasil, evaluasi, dan penyusunan laporan.		√	√	√	√

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

1. Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Suzan Javannie Masithoh
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Fisika
4	NIM	4201413003
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 22 Maret 1995
6	<i>E-mail</i>	suzanjavannie@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081914533448

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Jenang 06	SMP Negeri 1 Majenang	SMA Negeri 1 Majenang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 7 Oktober 2015

Ketua Pelaksana



Suzan Javannie Masithoh

NIM. 4201413003

2. Biodata Anggota Pelaksana 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Evie Widiani
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Kimia
4	NIM	4301413002
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 13 April 1996
6	<i>E-mail</i>	Eviewidiani13@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085786482177

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Limbangan 04	SMP Negeri 1 Majenang	SMA Negeri 1 Majenang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 7 Oktober 2015

Anggota Pelaksana 1



Evie Widiani

NIM. 4301413002

3. Biodata Anggota Pelaksana 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Fitria Dwi Utami
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Kimia
4	NIM	4301413005
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 16 Februari 1996
6	<i>E-mail</i>	fitriadutami@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089670494983

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Ma'arif 01 Cilopadang	SMP Negeri 1 Majenang	SMA Negeri 1 Majenang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 7 Oktober 2015

Anggota Pelaksana 2



Fitria Dwi Utami

NIM. 4301413005

4. Biodata Anggota Pelaksana 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Siti Solikhatun
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	7211413073
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 18 Februari 1995
6	<i>E-mail</i>	Sitisolikhatun646@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	087832270985

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 01 Serayu Larangan	SMP Negeri Mrebet	SMK Negeri 1 Purbalingga
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 7 Oktober 2015

Anggota Pelaksana 3



Siti Solikhatun

NIM. 7211413073

5. Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dr. Suharto Linuwih, M.Si
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Pendidikan Fisika
4	NIDN	0014076811
5	Tempat dan Tanggal Lahir	
6	<i>E-mail</i>	suhartolinuwih@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081325749643

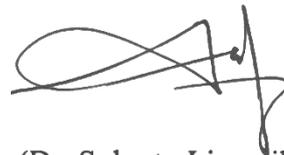
B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan	-	-	
Tahun Masuk-Lulus			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Semarang, 7 Oktober 2015

Dosen Pendamping



(Dr. Suharto Linuwih, M.Si)

NIDN. 0014076811

Lampiran 2

Justifikasi Anggaran Biaya Program

a. Bahan Habis Pakai

Tabel Rincian Biaya Bahan Habis Pakai

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Pisang Ambon	200 kg	Rp 3.000,00	Rp 600.000,00
2	Margarin	5 buah	Rp 10.500,00	Rp 52.500,00
3	Keju	5 buah	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
4	Topping Coklat	5 buah	Rp 12.500,00	Rp 63.500,00
5	Selai Kacang	5 buah	Rp 15.700,00	Rp 78.500,00
6	Selai Strawberry	5 buah	Rp 15.700,00	Rp 78.500,00
7	Kap Wadah Makanan	20 bks	Rp 10.000,00	Rp 200.000,00
8	Garpu Plastik	20 bks	Rp 5.000,00	Rp 100.000,00
9	Plastik	10 bks	Rp 4.000,00	Rp 40.000,00
10	Gas		Rp 135.000,00	Rp 135.000,00
11	Sewa Tempat Usaha	1 buah	Rp 1.500.000,00	Rp 1.500.000,00
Total Biaya Bahan Habis Pakai				Rp 2.948.000,00

b. Perlengkapan

Tabel Rincian Biaya Perlengkapan

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Kompor	1 buah	Rp 300.000,00	Rp 300.000,00
2	Tabung gas	1 buah	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
3	Oven	1 buah	Rp 449.000,00	Rp 449.000,00
4	Mini freezer	1 buah	Rp 1.435.000,00	Rp 1.435.000,00
5	Wajan Teflon	1 buah	Rp 75.000,00	Rp 75.000,00
6	Pisau	2 buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
7	Loyang	3 buah	Rp 40.000,00	Rp 120.000,00
8	Kuas	2 buah	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
9	Capit makanan	2 buah	Rp 12.000,00	Rp 24.000,00
10	Wadah topping	3 buah	Rp 7.500,00	Rp 22.500,00
11	Toples	2 buah	Rp 4.500,00	Rp 9.000,00
12	Spatula	1 buah	Rp 7.000,00	Rp 7.000,00
13	Anyaman bambu	2 buah	Rp 6.500,00	Rp 13.000,00
14	Lap	4 buah	Rp 4.000,00	Rp 16.000,00
15	Kursi plastik	4 buah	Rp 20.000,00	Rp 80.000,00
16	Nota	2 buah	Rp 3.000,00	Rp 6.000,00

17	Buku Keuangan	1 buah	Rp 15.000,00	Rp 15.000,00
18	Pulpen	4 buah	Rp 2.000,00	Rp 8.000,00
19	MMT	1 buah	Rp 40.000,00	Rp 40.000,00
20	Publikasi (brosur, pamflet, internet)		Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
21	Label produk	1 rim	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Total Biaya Perlengkapan				Rp 4.024.500,00

c. Perjalanan

Tabel Rincian Biaya Perjalanan

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Transportasi	5 orang	Rp 150.000,00	Rp 600.000,00
Total Biaya Transportasi				Rp 600.000,00

d. Lain-lain

Tabel Rincian Biaya Lain-lain

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Penyusunan Laporan Perkembangan	1 buah	Rp 25.000,00	Rp 25.000,00
2	Penyusunan Laporan Akhir	3 buah	Rp 30.000,00	Rp 90.000,00
3	Dokumentasi + Cetak	2 rol	Rp 80.000,00	Rp 160.000,00
4	Banner	1 buah	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
5	Biaya Tak Terduga		Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
Total Biaya Lain-lain				Rp 875.000,00

Total Anggaran Biaya: Rp 8.447.500,00

Lampiran 3

Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Suzan Javannie Masithoh / 4201413003	Pendidikan Fisika	Fisika	8	Mengarahkan dalam segala urusan terkait PKMK
2	Evie Widiani / 4301413002	Pendidikan Kimia	Kimia	8	Membantu produksi dan promosi
3	Fitria Dwi Utami / 4301413005	Pendidikan Kimia	Kimia	8	Membantu persiapan perlengkapan dan produksi
4	Siti Solikhatun / 7211413073	Akuntansi	Akuntansi	8	Membantu produksi dan membuat laporan

Lampiran 4

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES) Kantor: Gedung H It 4 Kampus, Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229 Rektor: (024)8508081 Fax (024)8508082, Puren I: (024) 8508001 Website: www.unnes.ac.id - E-mail: unnes@unnes.ac.id</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Suzan Javannie Masithoh

NIM : 4201413003

Program Studi : Pendidikan Fisika

Fakultas : MIPA

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaan saya dengan judul: **"SAPI PANIK"** (Sale Pisang Panggang Unik): Inovasi Jajanan Sehat dan Kaya Gizi untuk Mahasiswa dan Unnes, yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana 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.

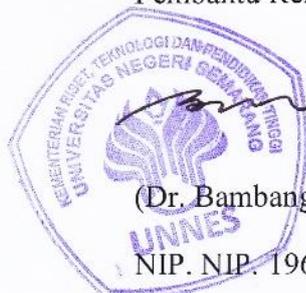
Semarang, 7 Oktober 2015

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Ketua Pelaksana

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,



(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)

NIP. NIP. 196012171986011001



(Suzan Javannie Masithoh)

NIM. 4201413003