



**“MEME KAYA” (MIE KREMES ANEKA RASA) DARI GANYONG
SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SEHAT**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Siti Suci Wulandari	(3401414031) Angkatan 2014
Norma Yuniar Pertiwi	(3401414035) Angkatan 2014
Septiana Ika Wardani	(3301413059) Angkatan 2013
Tuti Dewi Ratna	(7211414149) Angkatan 2014

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : “MEME KAYA” (Mie Kremes Aneka Rasa) dari Ganyong sebagai Alternatif Camilan Sehat
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Siti Suci Wulandari
 - b. NIM : 3401414031
 - c. Jurusan : Pendidikan Sosiologi dan Antropologi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Desa Golantepus RT 06/06 Kecamatan Mejobo, Kabupaten Kudus
 - f. Alamat email : sucissw08@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Antari Ayuning Arsi S. Sos., M.Si
 - b. NIDN : 0016067206
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perum Anugrah No. 27 Muntal, Ngijo, Gunung Pati / 08175451471
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 11.000.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui
Ketua Jurusan
Sosiologi dan Antropologi



Drs. M.S Mustofa, M.A.
NIP. 196308021988031001

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan



Bambang Budi Raharjo, M.Si.
NIP. 19601217986011001

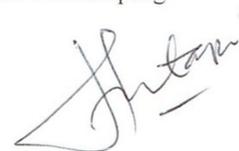
Semarang, 05 Oktober 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan



Siti Suci Wulandari
NIM. 3401414031

Dosen Pendamping



Antari Ayuning Arsi S. Sos., M.Si.
NIP. 197206162005012001

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Tujuan Program	2
1.3 Luaran yang Diharapkan	2
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	2
1.5 Kegunaan Program.....	2
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	5
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Biaya	7
4.2 Jadwal Kegiatan	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	14
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	17
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pendiri/Pelaksana	18

RINGKASAN

Ganyong merupakan salah satu jenis umbi-umbian. Selama ini, ganyong hanya diolah menjadi makanan atau masakan biasa yang tidak menarik seperti hanya dengan direbus saja. Program ini memberikan sebuah pengetahuan kepada masyarakat mengenai cara pengolahan ganyong agar menjadi makanan yang menarik dan disukai masyarakat, yaitu dengan mengolah ganyong menjadi mie kremes aneka rasa yang dapat meningkatkan nilai jual dari ganyong tersebut. Selain itu program ini juga dapat digunakan untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa agar tercipta kreasi baru yang memanfaatkan hasil pertanian masyarakat lokal. Dengan adanya program ini diharapkan dapat menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat. Selain itu, dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam bereksperimen dan membuat hasil karya yang bermanfaat. Program ini direncanakan dan dilaksanakan oleh mahasiswa dengan cara mengolah ganyong yang dibeli dari petani dengan harga murah, kemudian dibuat tepung ganyong lalu diolah menjadi makanan ringan yaitu mie kremes aneka rasa yang memiliki harga jual yang tinggi.

Kata kunci: Ganyong, Tepung Ganyong, Mie

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Dengan bertambahnya jumlah penduduk maka kebutuhan akan pangan terus meningkat dari tahun ke tahun. Untuk memenuhi kebutuhan pangan, sumber-sumber pangan alternatif terus ditingkatkan, salah satunya bahan pangan yang cukup penting adalah karbohidrat. Beberapa tanaman sumber karbohidrat sebenarnya juga banyak terdapat di masyarakat namun belum banyak diperhatikan, salah satu diantaranya adalah ganyong.

Ganyong merupakan salah satu bahan pangan non beras yang bergizi cukup tinggi, terutama kandungan karbohidrat. Zat lain yang ada di dalamnya adalah fosfor, kalsium, besi, vitamin B1, glukosa, alkaloid, dan getah. Umbi ini mengandung serat dan zat besi yang lebih tinggi daripada kentang. Ganyong dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis, salah satunya di kota Kudus. Tepatnya di daerah Gunung Muria, Kudus. Pada masyarakat pemanfaatannya hanya sebatas direbus atau digoreng saja. Guna meningkatkan pemanfaatan ganyong sebagai sumber pangan maka perlu dilakukan pengolahan agar masyarakat lebih mudah mengkonsumsi sehingga memacu petani untuk memanfaatkan lahan untuk menanam ganyong tentu saja akan menambah penghasilan. Ganyong dapat diolah menjadi tepung merupakan alternatif proses yang dapat dikembangkan. Tepung ganyong dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dan mengandung karbohidrat tinggi. Bentuk tepung mempunyai keunggulan antara lain mudah dicampur dan diformulasikan serta mempermudah proses transportasi dan penyimpanan.

Dengan mengolahnya menjadi bentuk tepung, maka dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk berbagai produk olahan pangan. Salah satunya dapat di olah menjadi mie kremes aneka rasa berbahan dasar tepung ganyong yang dapat menjadi makanan. Dengan munculnya produk makanan camilan baru berupa mie kremes aneka rasa ini pasti pembeli dari berbagai kalangan baik anak kecil, remaja hingga dewasa akan menyukainya. Karena mie kremes ini merupakan camilan yang dapat dinikmati ketika santai, berkumpul bersama teman atau keluarga. Oleh karena itu dengan adanya gagasan pembuatan produk ini semoga dapat dijadikan suatu peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan terdapat beberapa masalah yang dapat dirumuskan antara lain:

1. Bagaimana cara membuat mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong agar meningkatkan nilai ekonomi?
2. Bagaimana pemasaran produk mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong untuk meningkatkan produktivitas ?

1.3 TUJUAN

Berdasarkan uraian diatas, maka target luaran yang ingin dicapai adalah

1. Mengetahui cara membuat mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong agar meningkatkan nilai ekonomi yang tinggi.
2. Mengetahui cara pemasaran produk melalui berbagai media komunikasi dan informasi seperti pamflet, brosur dan media online.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Adapun luaran yang ingin dicapai dari program ini adalah

1. Implementasi enterprenership di kalangan Mahasiswa dalam bidang ekonomi yaitu menciptakan produk mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong.
2. Tersedianya produk baru berbasis home industri dengan pemanfaatan tumbuhan ganyong.
3. Terciptanya peluang wirausaha baru yaitu mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat memperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menemukan inovasi baru yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
2. Memberikan pemikiran mengenai peningkatan taraf hidup masyarakat melalui pemanfaatan tumbuhan ganyong.
3. Meningkatkan tingkat gizi masyarakat.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Umum Lingkungan

Ganyong memiliki peluang usaha yang cukup tinggi, untuk di daerah Kudus tempat penghasil ganyong yang cukup tinggi adalah di Kecamatan Colo. Dikarenakan daerah ini merupakan dataran tinggi dan tanahnya cukup subur, jadi cocok untuk ditanami sayuran. Untuk memanfaatkan hasil pertanian yang melimpah di daerah ini, maka kami berinisiatif untuk membuat suatu produk olahan dari umbi ganyong yaitu berupa mie. Alasan memilih ganyong dikarenakan ganyong mudah untuk ditemukan, harganya relatif murah, serta memiliki rasa yang lebih enak dan pulen. Dengan adanya gagasan pembuatan produk ini semoga dapat dijadikan suatu peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

2.2 Potensi Sumber Daya

Mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong mempunyai prospek yang menjamin, karena belum pernah ada yang mengembangkan *home industry* mie kremes aneka rasa yang berbahan dasar ganyong. Oleh karena itu, peluang pasarnya masih cukup tinggi.

2.3 Analisis Ekonomi

Berdasarkan modal awal pembuatan sebesar Rp 11.000.000 maka produk ini akan dijual dengan harga Rp 5.000 setiap satu bungkus dengan berat 85 gram yang diharapkan dapat laku di pasaran. Karena harganya yang masih terjangkau untuk masyarakat.

2.4 Kelayakan Usaha

Untuk menunjang proses pemasaran, ada empat (4) metode yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini, sehingga dapat lebih dikenal masyarakat dan dipilih oleh masyarakat. Metode itu antara lain :

1. Promosi

Untuk meningkatkan penjualan produk mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong ini maka diperlukan promosi untuk menarik perhatian masyarakat. Bentuk promosi itu antara lain dengan membuat brosur dan pamflet, dengan mendistribusikan pamflet secara langsung ke toko-toko, melalui media cetak dan elektronik, mengikuti bazar, pameran, ekspo, dan kerjasama pemasaran dengan pihak lainnya

2. Produk

Meskipun sudah banyak usaha pembuatan mie kremes, namun hal itu tidak menutup peluang usaha dari pelaksanaan program ini. kelebihan ganyong dengan umbi-umbian yang lain yaitu umbi yang dapat dimakan mencapai mengandung banyak serat dan zat besi lebih

tinggi dibandingkan kentang serta lebih enak dan pulen, serta dengan proses pembuatan yang bersih tanpa adanya zat pengawet ataupun pewarna. Mie kremes aneka rasa merupakan salah satu camilan yang dapat dinikmati oleh berbagai dimensi usia, mulai dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa.

3. Harga

Mie kremes aneka rasa dari tepung ganyong ini dijual dengan harga terjangkau yaitu Rp 5,000 dengan kandungan gizinya sangat tinggi dan mampu bersaing dengan mie kremes merk lainnya.

4. Kelemahan

1. Bersaing dengan mie kremes merek yang sudah ada yang terkenal di masyarakat.
2. Ketakutan masyarakat akan adanya bahan pengawet seperti boraks dan zat pewarna tekstil yang digunakan dalam makanan.
3. Kurangnya kepercayaan konsumen pada produk-produk mie yang tak berlabel Depkes atau belum teregistrasi di BPOM.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Alat dan bahan

3.1.1 Alat-alat yang diperlukan dalam proses produksi

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 1. Kompor | 8. Saringan/ayakan |
| 2. Penggorengan | 9. Baskom |
| 3. Panci | 10. Alat untuk mengaduk |
| 4. Pisau | 11. Oven |
| 5. Tampah | 12. Alat penggiling mie |
| 6. Timbangan | 13. Bungkus product |
| 7. Koran bekas | |

3.1.2 Bahan-bahan yang diperlukan dalam proses produksi

1. Umbi Ganyong
2. Minyak Goreng
3. Garam
4. Bumbu tabur aneka rasa (rasa keju, balado, barbeque, ayam bakar, pedas manis, super hot chili, jagung manis, original)
5. Tabung gas
6. Air galon
7. Tepung terigu
8. Bawang putih
9. Telur
10. Susu kental

3.1 Proses Pembuatan Tepung Ganyong

1. Umbi ganyong dipilih yang segar, kemudian dibersihkan dari kotoran (tanah) dan sisik-sisiknya terus dicuci dengan air bersih yang mengalir
2. Umbi ganyong diparut hingga menjadi bubur kasar, kemudian ditambahkan air bersih sambil diaduk-aduk atau diremas-remas agar keluar patinya.
3. Pisahkan air dengan pati ganyong, Disaring dan diambil bubur patinya
4. Diendapkan sampai menghasilkan tepung ganyong
5. Keringkan pati ganyong dengan dioven.

3.2 Proses Pembuatan Mie dari Tepung Ganyong

1. Masukkan tepung terigu dan tepung ganyong ke dalam baskom untuk proses pencampuran.
2. Menghaluskan garam dan bawang putih, kemudian mencampurkan ke dalam adonan tepung.
3. Menambahkan air matang ke dalam tepung untuk pembentukan adonan.
4. Mengaduk hingga tercampur rata.
5. Mambahkan susu kental untuk menambah rasa gurih.
6. Merebus air hingga mendidih, kemudian memasukkan adonan, mengaduk hingga menjadi bubur padat dan kenyal.
7. Selanjutnya mencetak mie dengan mesin pencetak.
8. Setelah mie terasa mulai sedikit kaku, potong mie menjadi sesuai ukuran yang akan dipasarkan.
9. Berikutnya, melakukan pengeringan menggunakan mesin oven hingga kadar air dibawah 10%.
10. Merebus air hingga mendidih, lalu masukkan mie yang sudah jadi ke dalam air mendidih.
11. Rebus sampai setengah matang, kemudian mie diangkat.
12. Selanjutnya menyiapkan penggorengan yang diisi menggunakan minyak. Masukkan mie setengah matang ke dalamnya. Goreng mie hingga kaku atau berwarna kuning tua.
13. Meniriskan mie hingga terpisah dengan minyak.
14. Mendinginkan mie, kemudian memasukkan mie ke dalam bungkus..
15. Kemudian memasukkan bumbu ke dalam plastik kecil yang sudah dikemas secara rapi.
16. Mie yang sudah dingin beserta bumbu yang sudah dibungkus dimasukkan ke dalam bungkus mie yang sudah dikemas secara rapi dan menarik.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang, ditulis sesuai kebutuhan (20–30%).	Rp 4.625.000
2	Bahan habis pakai, ditulis sesuai dengan kebutuhan (40–50%).	Rp 3.435.000
3	Perjalanan, jelaskan kemana dan untuk tujuan apa (Maks.10%).	Rp 1.940.000
4	Lain-lain: administrasi, publikasi, seminar, laporan, lainnya sebutkan (Maks. 10%)	Rp 1.000.000
	Jumlah	Rp 11.000.000

Modal Awal : Rp 11.000.000

Jumlah produksi 4 bulan : 5000 bungkus

Harga perbungkus (85 Gram): Rp. 5.000

Hasil penjualan 4 bulan

(Pendapatan Kotor) : Rp. 5.000 x 5000 bungkus

: Rp. 25.000.000

Pendapatan Bersih : Total Pendapatan Kotor-Total Pengeluaran

: Rp 25.000.000-Rp 11.000.000

: Rp. 14.000.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan kewirausahaan ini akan dilakukan dengan rencana kegiatan sebagai berikut:

No	Jenis kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Perencanaan	■				
2	Persiapan alat dan bahan	■	■			
3	Pelaksanaan program		■	■	■	■
4	Evaluasi program		■	■	■	■
5	Pelaporan					■

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

1.1 Ketua Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Siti Suci Wulandari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Sosiologi dan Antropologi
4	NIM	3401414031
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 08 Februari 1996
6	E-mail	sucissw08@gmail.com
7	HP	085727083695

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI NU Wasilatut Taqwa	SMPN 1 Jekulo Kudus	SMAN 1 Jekulo Kudus
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk – Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari Pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

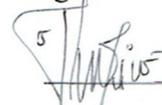
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 05 Oktober 2015

Pengusul



Siti Suci Wulandari

NIM 3401414031

1.2 Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Tuti Dewi Ratna
2	Jenis Kelamin L/P	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM/NIDN	7211414149
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 20 September 1995
6	E-mail	tutidewiratna@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085777190310

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Kedunguter 2 Brebes	SMP N 7 Brebes	SMK N 1 BREBES
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk –Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			

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 Program Kreativitas Mahasiswa

Semarang, 05 Oktober 2015

Pengusul



Tuti Dewi Ratna
NIM 7211414149

1.3 Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Septiana Ika Wardani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PPKn S1
4	NIM	3301413059
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 24 September 1994
6	E-mail	septiana_ikawardani@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085641703677

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 PILANG	SMPN 4 Randublatung	SMAN 1 Randublatung
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 05 Oktober 2015

Pengusul



Septiana Ika Wardani

NIM 3301413059

1.3 Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Norma Yuniar Pertiwi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Sosiologi dan Antropologi
4	NIM	3401414035
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 28 Juni 1996
6	E-mail	Normayp88@gmail.com
7	HP	087837044177

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Jenang 01 Majenang	SMPN 02 Majenang	SMAN 01 Majenang
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari Pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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 Program Kreativitas Mahasiswa

Semarang, 05 Oktober 2015

Pengusul


Norma Yuniar Pertiwi
NIM 3401414035

A. IDENTITAS DOSEN PEMBIMBING

1	Nama Lengkap	Antari Ayuning Arsi S. Sos., M.Si.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Sosiologi dan Antropologi
4	NIP/NIDN	197206162005012001/ 0016067206
5	Tempat, Tanggal Lahir	Kebumen, 16 Juni 1972
6	Email	arsiesoewarso@yahoo.com
7	Nomor HP	08175451471

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

	S-1	S-2
Nama Institusi	Universitas Gajah Mada	Universitas Indonesia
Jurusan	Sosiologi	Sosiologi
Tahun Lulus	2000	2013

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-K

Semarang, 05 Oktober 2015

Dosen Pembimbing



Antari Ayuning Arsi S. Sos., M.Si

NIP. 197206162005012001

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Rincian Biaya yang digunakan dalam kegiatan ini adalah:

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (RP)
1	Peralatan penunjang				
1	Kompore	Pengolahan	1 set	500.000	500.000
2	Penggorengan	Pengolahan	1set	200.000	200.000
3	Panci	Pengolahan	1 set	50.000	50.000
4	Pisau	Pengolahan	4 buah	5.000	20.000
5	Tampah	Pengolahan	3 buah	30.000	90.000
6	Kantong plastik	Produksi	10 pack	20.000	200.000
7	Timbangan	Pengolahan	1 buah	500.000	500.000
8	Koran bekas	Pengolahan	3 kg	5000	15.000
9	Ayakan/saringan	Pengolahan	2 buah	15.000	30.000
10	Baskom	Pengolahan	4 buah	15.000	60.000
11	Staples	Produksi	2 buah	20.000	40.000
12	Kalkulator	Produksi	1 set	100.000	100.000
13	Alat mengaduk	Pengolahan	1 buah	50.000	50.000
14	Oven	Pengolahan	2 buah	500.000	500.000
15	Plastik terpal	Untuk tempat menjemur	4 buah	50.000	200.000
16	Triplek	Untuk tempat menjemur	2 buah	785.000	1.570.000
27	Alat penggiling mi	Pengolahan	2 buah	250.000	500.000
SUBTOTAL (Rp)					4.625.000
2.	Bahan Habis Pakai				
1	Umbi ganyong	Bahan baku	10 kg	500	500.000
2	Tabung gas	Bahan pembantu	48 kg	150.000	600.000
3	Minyak goreng	Bahan baku	40 liter	70.000	560.000
4	Garam	Bahan baku	1 kg	10.000	10.000
5	Biaya listrik	Bahan	4 bulan	150.000	600.000

	dan air	pembantu			
6	Bumbu tabur aneka rasa	Bahan baku	8 macam	25.000	200.000
7	Air galon	Bahan baku	19 Liter	15.000	15.000
8	Tepung terigu	Bahan baku	10 kg	10.000	100.000
9	Bawang putih	Bahan baku	1kg	20.000	20.000
10	Telur	Bahan baku	10 kg	22.000	220.000
11	Susu kental	Bahan baku	3 kaleng	12.000	36.000
12	Bungkus product	Bahan baku			574.000
SUB TOTAL (Rp)					3.435.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Perjalanan ke tempat/kota kudus membeli umbi ganyong	Dari UNNES menuju ke Kudus (kendaraan umum, bus transsemarang, bus jurusan Kudus)	4x pulang pergi selama 4 bulan untuk 4 orang	50.000 (pulang- pergi)	Rp 800.000
Perjalanan ke daerah Muria untuk membeli ubi ganyong	Dari Terminal Kudus menuju Muria (kendaraan umum dan ojek)	4x pulang pergi selama 4 bulan untuk 4 orang	40.000 (Pulang- pergi)	Rp 640.000
Perjalanan ke tempat/konsu men (pendistribus ian produk)	Sekitar UNNES, daerah Semarang			Rp 500.000
SUB TOTAL (Rp)				1.940.000

4. Lain-lain

No	Jenis	Justifikasi perjalanan	Kuantit as	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Promosi	Untuk pembuatan banner, pamflet, web, dll			Rp 500.0 00

2	Alat komunikasi	untuk promosi, distribusi	4 orang	Rp 100.000	Rp 400.000
3	Pembuatan proposal	Persyaratan	2	Rp 25.000	Rp 50.000
4	Penyusunan laporan	Persyaratan	2	Rp 25.000	Rp 50.000
				SUBTOTAL	1.000.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Siti Suci Wulandari / 3401414031	S-1 Pendidikan Sosiologi dan Antropologi	Ilmu Sosial	5 jam/minggu	Mengkoordinir pelaksanaan produksi dan pelaksana
2	Norma Yuniar Pertiwi/ 310141403	S-1 Pendidikan Sosiologi dan Antropologi	Ilmu Sosial	5 jam/minggu	persiapan, Pemasaran dan pelaksana
3	Septiana Ika Wardani / 3301413059	S-1 PPKN	Ilmu Sosial	5 jam/minggu	persiapan, Pemasaran dan pelaksana
4	Tuti Dewi Ratna/ 7211414149	S-1 Akuntansi	Ekonomi	5 jam/minggu	Manajemen keuangan dan pelaksana

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti Kegiatan



**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 : Siti Suci Wulandari

NIM : 3401414031

Program Studi : Pendidikan Sosiologi dan Antropologi

Fakultas : Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa proposal Program Kreativitas Mahasiswa — Kewirausahaan saya dengan judul:

MEME KAYA “Mie Kremes Aneka Rasa dari Ganyong Alternatif Pangan Pokok” 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, 05 Oktober 2015

Yang menyatakan,

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.

NIP. 19601217986011001



Siti Suci Wulandari

NIM 3401414031