



PROPOSAL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

MIRASANTIKA

Minuman Air Rebusan Beras Aman Nikmat dan Kenyang Seketika

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Bagas Eko Wibowo	NIM 1401413379	Angkatan 2013
Yazid Firdiawan	NIM 1401413444	Angkatan 2013
Ulya Gufroni	NIM 1401414156	Angkatan 2014
Hendra Yusuf Prastyo	NIM 1401414163	Angkatan 2014
Miftahul Fais	NIM 1401414185	Angkatan 2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

KOTA SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul kegiatan : MIRASANTIKA
2. Bidang kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama lengkap : Bagas Eko Wibowo
 - b. NIM : 1401413379
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Grogol RT.05 RW.06 Gatak, Delanggu, Klaten.
HP : 089614229207
 - f. Alamat email : bagaztsiouzt17@gmail.com
6. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 Orang
7. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Harmanto, S.Pd, M.Pd.
 - b. NIDN : 0025075402
 - c. Jurusan/Fakultas : PGSD / FIP
 - d. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Pedurungan tengah 1 Rt 06/01
Palebon / 081325371613
 - e. Alamat E-mail : ganteng25_pgsd@yahoo.co.id
8. Biaya kegiatan total
 - a. Dikti : Rp. 6.800.000,-
 - b. Sumber lain : Rp.-
9. Jangka Waktu Pelaksana : 4 bulan

Semarang, 10 September 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan PGSD FIP



Dra. Hartati, M.Pd.
NIP.195605121982031003

Mengetahui

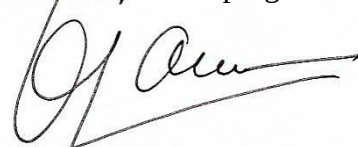


Ketua Pelaksana Kegiatan



Bagas Eko Wibowo
NIM.1401414156

Dosen Pendamping



Harmanto, S.Pd, M.Pd.
NIDN.5075402

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	v

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran Yang Diharapkan	2
1.5 Kegunaan	2

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum	3
2.2 Keunggulan	4
2.3 Sasaran	5
2.4 Analisis Peluang Usaha dan Analisis Keuntungan	5

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Alat dan Bahan	6
3.2 Tahap Pembuatan	7
3.3 Tempat Kegiatan	7
3.4 Pemasaran	7

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya	8
4.2 Jadwal Kegiatan	10

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota Dan Dosen Pendamping	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	17
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan	19
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	20

RINGKASAN

Tujuan kami mengusulkan proposal ini adalah sebagai salah satu upaya mengenalkan minuman sederhana yang telah ditinggalkan oleh masyarakat menjadi minuman modern sehat dan bergizi. Minuman yang kami pilih adalah minuman dari air rebusan beras yang dahulu pernah menjadi pilihan bagi sebagian masyarakat terutama masyarakat desa dan masyarakat dengan keterbatasan ekonomi dalam memberikan minuman pengganti susu untuk bayi, anak-anak dan keluarga. Alasan kami memilih air rebusan beras antara lain karena air rebusan beras memiliki kandungan nutrisi yang sama dengan kandungan nutrisi yang dimiliki beras. Sehingga ketika air rebusan beras ini dikonsumsi akan dapat memberikan manfaat berupa nutrisi seperti karbohidrat, protein dan mineral yang berguna bagi orang yang mengonsumsinya

Dalam pelaksanaannya kami masih menggunakan metode manual dalam proses pembuatannya, disamping karena memang belum tersedianya peralatan, juga karena kami ingin menciptakan sebuah lapangan kerja baru terutama bagi mahasiswa di jurusan kami. Kami berharap dapat menambah penghasilan sendiri melalui usaha yang kami jalankan ini sehingga dapat sedikit membantu masalah ekonomi yang sering kami temui dikalangan mahasiswa.

Gambaran strategi pemasaran yang akan kami coba adalah dengan membuat kerjasama dengan beberapa warung dan kantin-kantin sekolah dasar yang ada disekitar lingkungan kami. Strategi ini bertujuan agar produk minuman yang kami buat ini dapat dirasakan secara langsung oleh siswa sekolah dasar yang memang menjadi sasaran utama kami, selain itu agar minuman ini dapat dinikmati oleh mahasiswa dan masyarakat umum sebagai minuman yang aman, nikmat dan mengenyangkan. Seiring perkembangannya, kami berharap dapat melakukan kerjasama dengan minimarket terkemuka di Indonesia dengan menerapkan Strategi “ Hutan Rimba “ yaitu tentang cara menciptakan hubungan antara partner bisnis diberbagai wilayah agar dapat menciptakan banyak peluang pemasaran produk disetiap wilayah tersebut. Dengan demikian konsumen akan terbentuk diberbagai wilayah pemasaran.

Dalam empat bulan pelaksanaan kegiatan ini, kami akan memaksimalkan usaha kami agar dapat mencapai tujuan yang telah kami rencanakan. Kami berharap akan mendapat sambutan yang baik dari masyarakat dengan adanya produk minuman yang kami buat. Kami juga berharap mendapatkan dukungan dari pemerintah, sehingga kami dapat mengembangkan usaha ini dengan maksimal. Kami akan terus berusaha sehingga minuman ini dapat diterima dengan baik di masyarakat serta bermanfaat bagi semua pihak.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Seiring kemajuan zaman, telah banyak masyarakat yang meninggalkan kebiasaan memasak nasi dengan cara tradisional yaitu dengan cara merebus beras dan menanakannya. Padahal jika memasak nasi dengan menggunakan cara tradisional akan menghasilkan air rebusan beras yang masih dapat dimanfaatkan. Air rebusan beras yang biasa disebut dengan tajin sering dimanfaatkan masyarakat sebagai minuman pengganti susu untuk bayi dan anak-anak. Kebiasaan ini sering dijumpai pada masyarakat pedesaan ataupun masyarakat yang mengalami keterbatasan ekonomi.

Hanya sedikit orang yang mengetahui, bahwa air rebusan beras pada umumnya dapat dimanfaatkan menjadi minuman yang dipercaya mampu memberi tambahan energi untuk orang yang mengonsumsinya. Berdasarkan riset yang dilakukan oleh beberapa pakar gizi, diketahui bahwa air rebusan beras mengandung beberapa nutrisi seperti karbohidrat, protein serta mineral yang bermanfaat untuk orang yang mengonsumsinya.

Kebiasaan meminum air rebusan beras ini semakin ditinggalkan oleh masyarakat seiring dengan bertambahnya varian minuman dan semakin terjangkaunya harga susu yang beredar dimasyarakat. Padahal air rebusan beras ini dapat diolah secara lebih lanjut dengan menambahkan bahan-bahan lain agar cita rasanya menjadi lebih nikmat dan dapat bersaing dengan produk minuman lainnya, tentunya dengan manfaat yang terkandung didalamnya.

Telah disebutkan dalam UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk. meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat. Selain itu juga meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat. Atas dasar inilah, timbul keinginan untuk mengkreasikan minuman dari air rebusan beras agar menjadi salah satu jenis minuman yang bergizi,bermutu,aman dikonsumsi dan harganya terjangkau oleh semua kalangan masyarakat.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana mengolah air rebusan beras menjadi “ MIRASANTIKA “ yang digemari masyarakat ?
2. Bagaimana mengolah air rebusan beras menjadi minuman yang bernilai jual tinggi ?

3. Bagaimana upaya memperkenalkan “MIRASANTIKA” kepada masyarakat masa kini ?
4. Bagaimana cara memanfaatkan beras yang telah diambil sarinya sebagai bahan baku “MIRASANTIKA” ?

C. TUJUAN

1. Mampu mengolah air rebusan beras menjadi “ MIRASANTIKA “, yaitu Minuman Air Beras yang Aman Nikmat dan Kenyang Seketika.
2. Mampu meningkatkan nilai jual air rebusan beras dengan mengolahnya menjadi minuman sehat.
3. Mampu memperkenalkan minuman air rebusan beras ”MIRASANTIKA” kepada masyarakat masa kini dengan mengemasnya secara modern dan memiliki beberapa varian rasa.
4. Mampu memanfaatkan beras yang telah diambil sarinya menjadi bubur ayam special agar tidak terbuang percuma dan menambah penghasilan non operasional.
5. Mampu menciptakan lapangan kerja dilingkungan kampus PGSD Universitas Negeri Semarang, sehingga mendorong kemauan mahasiswa untuk berwirausaha.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran dari potensi usaha ini adalah dapat mengembalikan popularitas minuman air rebusan beras dikalangan masyarakat, sehingga minuman ini dapat dinikmati kembali oleh semua kalangan masyarakat. Minuman ini diharapkan dapat menjadi pilihan bagi masyarakat dalam mengonsumsi minuman sehat dan bergizi. Minuman ini diproses sedemikian rupa agar memiliki beberapa varian rasa serta mampu menaikkan nilai jualnya.

E. KEGUNAAN

Usaha ini memiliki berbagai macam kegunaan diantaranya :

1. Bagi Masyarakat :
 - Dapat memberikan alternatif pilihan minuman sehat dan bergizi dengan beberapa varian rasa.
 - Membuka lapangan dibidang kewirausahaan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan beras sebagai bahan pokok pembuatan minuman.
2. Bagi Mahasiswa :
 - Mengaplikasikan teori-teori pengolahan pangan dan ilmu gizi kedalam kegiatan kewirausahaan dibidang pangan.
 - Khususnya bagi mahasiswa PGSD, digunakan sebagai bekal agar didapat membuat minuman yang sehat dan bergizi bagi muridnya pada saat yang diperlukan, misalnya saat ditempatkan sebagai salah

satu pendidik program SM3T yang lingkungannya memang minim dijumpai minuman yang sehat dan bergizi.

- Dapat memberikan peluang kewirausahaan baru.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. GAMBARAN UMUM

Tinggal didaerah yang dikenal sebagai salah satu daerah penghasil beras terbesar di Indonesia menjadi motivasi untuk mengembangkan ide kreatif tentang pemanfaatan beras menjadi produk lain yang bernilai jual. Berdasarkan pengalaman masa kecil tinggal dipedesaan dengan keterbatasan ekonomi sehingga memaksa untuk mengkonsumsi air rebusan beras sebagai pengganti susu yang diberikan kepada bayi dan anak-anak ketika merasa haus dan lapar. Berdasarkan hal tersebut terbentuklah pemikiran untuk mengolah air rebusan beras menjadi minuman modern yang digemari masyarakat dan bernilai jual tinggi.

Beras yang bermutu tinggi dipilih menjadi bahan baku pembuatan minuman ini. Alasannya karena beras yang bermutu tinggi juga akan menghasilkan air rebusan yang bermutu. Beras yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari beberapa Kota penghasil beras bermutu yang ada di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Beras yang berasal dari Kota Delanggu menjadi pilihan, dikarenakan beras dari Kota Delanggu terkenal memiliki mutu yang baik serta karena lokasinya yang relatif dekat dengan tempat produksi.

Seiring berkembangnya zaman, telah jarang ditemukan masyarakat yang memanfaatkan air rebusan beras ini untuk dikonsumsi sebagai pengganti susu, hal ini disebabkan oleh anggapan bahwa minuman dari air rebusan beras ini adalah minuman yang ketinggalan zaman dan dinilai tidak bermanfaat lagi. Minuman ini hanya disajikan secara sederhana dengan menambahkan gula sebagai pemanis yang membuat bayi dan anak-anak mau meminumnya. Dari sinilah timbul keinginan untuk mengembangkan produk minuman dari air rebusan beras yang digemari oleh semua kalangan masyarakat.

Berangkat dari persoalan diatas, kami melihat peluang usaha yang sangat menjanjikan, yaitu dengan mengolah air rebusan beras menjadi minuman sehat, bergizi dan digemari masyarakat serta diharapkan mampu memelopori pemberdayaan minuman tradisional yang sederhana menjadi minuman yang bernilai jual tinggi. Dengan demikian baik warga masyarakat maupun tim kami dapat memperoleh manfaat dari adanya program kewirausahaan ini. Masyarakat akan mendapatkan keuntungan berupa pilihan produk minuman yang sehat dan bergizi, petani di Desa

Gatak Kecamatan Delanggu juga mendapatkan keuntungan dari berasnya yang kita beli sebagai bahan baku produksi sedangkan tim kami akan mendapatkan keuntungan ekonomis dari hasil penjualan produk minuman air rebusan beras “ MIRASANTIKA “ ini. MIRASANTIKA merupakan kependekan dari Minuman Air Rebusan Beras yang Aman Nikmat dan Kenyang Seketika. Minuman ini akan kami produksi dalam beberapa dan varian rasa. Varian rasa yang akan kami gunakan adalah dengan menambahkan sari buah-buahan kemudian akan kami kemas kedalam kemasan gelas plastik 250 ml dengan harga jual Rp.2000,- untuk satu produk ini.

Kami juga akan memanfaatkan beras yang telah diambil sarinya ini untuk dibuat menjadi bubur ayam dengan rasa spesial. Hal ini akan diharapkan dapat menjadi solusi dari pertanyaan untuk digunakan sebagai apakah beras yang telah diambil sarinya untuk pembuatan minuman ini.

B. KEUNGGULAN

Dalam menyajikan sebuah produk minuman kepada masyarakat, produk “ MIRASANTIKA “ memiliki beberapa keunggulan yang disebut dengan Minuman Plus-Plus, antara lain :

1. Plus Anti Lapar
Minuman ini mengandung karbohidrat yang tinggi seperti yang terkandung dalam beras, yang membuat minuman ini menghasilkan efek rasa kenyang kepada penikmatnya.
2. Plus Anti Dahaga
Minuman ini dapat disajikan dalam keadaan dingin dan ditambahkan es batu untuk yang ingin merasakan sensasi segarnya. Namun tidak perlu khawatir selain dinikmati dengan keadaan dingin minuman ini juga tetap nikmat disajikan dalam keadaan tidak dingin.
3. Plus Anti Kanker
Harganya yang murah, yakni Rp.2000,- membuat minuman ini tidak membuat penikmatnya menderita Kanker, atau Kantong Kering.
4. Plus Anti Kuno
Dikemas dengan kemasan yang modern dengan desain yang menarik membuat minuman ini tidak terasa ketinggalan zaman.
5. Plus Bonus
Kami memberikan 1 kupon untuk setiap pembelian produk. Sebagai sarana promosi, setiap pelanggan yang telah mengumpulkan 5 kupon berhak menukarkan kupon tersebut untuk mendapatkan satu buah produk minuman ini. Kami berikan selama 1 bulan pertama masa promosi.

6. Plus Delivery

Kami memberikan layanan pesan antar, untuk teman-teman mahasiswa dan masyarakat yang ada disekitar Kampus PGSD Unnes, yakni dengan minimal pembelian sebanyak 3 buah minuman ini.

7. Plus Kasih Sayang

Kami membuat minuman ini dengan penuh kasih sayang dengan harapan dapat membuat penikmat minuman ini mendapatkan tempat dihati penikmatnya.

C. SASARAN

Produk minuman “MIRASANTIKA” ini diharapkan dapat dinikmati oleh semua kalangan dan semua tingkatan umur. Namun, jika dilihat dari keadaan yang sebenarnya dimasyarakat, kalangan anak-anak dan mahasiswa menjadi penikmat terbesar terhadap produk minuman ini , untuk itulah kalangan anak-anak dan mahasiswa akan menjadi sasaran utama pemasaran produk minuman “ MIRASANTIKA “

D. ANALISIS PELUANG USAHA DAN ANALISIS KEUNTUNGAN

Minuman sederhana yang kami kemas secara modern ini kami harapkan mampu mendapatkan posisi dihati masyarakat penikmatnya, dengan beberapa varian kemasan dan varian rasa diharapkan membuat penikmatnya tidak merasa bosan dengan minuman ini.

Sesuai rencana, dalam 4 bulan pelaksanaan kegiatan kami menargetkan dapat membuat sekitar 100 kemasan es lilin yang kami distribusikan ke kantin-kantin dan warung-warung. Dengan harga Rp.2000,- per botol, kami memperkirakan keuntungan yang kami dapatkan adalah sebagai berikut :

- 1 Hari = 100 x Rp.2000,- = Rp.200.000
- 1 Minggu = 7 x Rp.200.000,- = Rp.1.400.000,-
- 1 Bulan = 4 x Rp.1.400.000,- = Rp.5.600.000,-
- 4 Bulan = 4 x Rp.6.300.000,- = Rp.22.400.000,-

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa dalam 4 bulan pelaksanaan kegiatan akan menghasilkan pendapatan sekitar Rp.22.400.000,-. Pendapatan ini masih bersifat kotor atau hanya perkiraan, karena belum dihitung dengan biaya-biaya operasional dan non operasional serta beberapa kemungkinan yang mungkin terjadi dalam pelaksanaannya, seperti halnya produk yang tidak laku dan kendala hari libur.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

A. ALAT DAN BAHAN

Adapun peralatan yang dibutuhkan untuk membuat “MIRASANTIKA” antara lain :

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| - Dandang / Panci | - Karet |
| - Pengaduk dan sendok | - Plastik es lilin |
| - Kompor + Gas | - Cup ice |
| - Dry Mill | - Saringan |
| - Termos Pendingin | - Baskom |
| - Sedotan | |

Beberapa bahan yang dibutuhkan untuk satu kali pembuatan “MIRASANTIKA” antara lain :

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| - Beras Delanggu (Menthik) | - Nata de coco |
| - Susu sapi murni | - Vanili |
| - Sari Buah | - Keju |
| - Gula Pasir | - Potongan Buah |
| | - Cocochips |

B. TAHAP PEMBUATAN

Adapun tahapan proses pembuatan minuman ini adalah sebagai berikut :

- Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk proses pembuatan minuman.
- Kemudian cuci beras sampai bersih, dengan catatan jangan terlalu lama untuk proses pencuciannya, karena akan mengurangi kandungan nutrisinya. Pentingkan kebersihannya.
- Setelah dicuci bersih, masukan beras kedalam dandang / panci. Kemudian tambahkan air secukupnya.
- Kemudian nyalakan kompor dan rebus beras tersebut.
- Tunggu hingga air rebusan beras terbentuk dengan baik. Dapat dilihat dari perubahan warna airnya.
- Setelah dirasa cukup, matikan kompor dan saring air rebusan beras tersebut kedalam baskom.
- Setelah selesai disaring, kemudian masukan air rebusan beras tersebut kedalam panci / dandang untuk direbus lagi.
- Tambahkan sari buah dan vanilli secukupnya kedalam rebusan air beras, lalu aduk-aduk hingga merata.
- Setelah dirasa cukup, matikan kompor dan angina-anginkan air rebusan berasnya hingga panasnya hilang.
- Setelah panasnya hilang, air rebusan beras siap ditambahkan topping (nata de coco, chocochip, potongan buah dan keju dan bungkus kedalam kemasan.
- Kemudian sterilkan produk melalui proses pemanasan.

C. TEMPAT

Ada beberapa tempat yang akan dipergunakan sebagai tempat usaha, anantara lain adalah Desa Gatak yang terletak di Kecamatan Delanggu, Kabupaten Klaten sebagai tempat untuk mendapatkan bahan baku produksi. Sedangkan tempat produksi bertempat di Dukuh Tegalsari RT.05 RW.11 Desa Tambakaji, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang. Dari kedua tempat inilah kami akan berkoordinasi dalam kegiatan produksi “ MIRASANTIKA “.

D. PEMASARAN

Produk ini akan dipasarkan dengan cara bekerjasama dengan warung-warung disekitar lingkungan kampus PGSD Universitas Negeri Semarang, kemudian akan berusaha masuk ke kantin-kantin sekolah dasar khususnya diwilayah Kecamatan Ngaliyan, serta nantinya diharapkan menembus minimarket ternama di Indonesia dengan menerapkan Strategi “ Hutan Rimba “ yaitu tentang cara menciptakan hubungan antara partner bisnis diberbagai wilayah agar dapat menciptakan banyak peluang pemasaran produk disetiap wilayah tersebut. Dengan demikian konsumen akan terbentuk diberbagai wilayah pemasaran.

Adapun beberapa strategi melalui media promosi yang dapat dilakukan untuk memasarkan produk “ MIRASANTIKA ” dengan bahan baku beras Delanggu kualitas super ini antara lain :

1. Promosi melalui brosur atau pamflet yang berisi tentang produk “MIRASANTIKA” dengan cara disebarakan di lingkunagan sekitar sehingga dikenal oleh masyarakat.
2. Promosi melalui media sosial, yaitu mengenalkan produk dengan bantuan media sosial seperti facebook,twitter,instagram dan blackberry messenger dengan tujuan untuk memperluas jangkauan pemasaran produk.
3. Promosi dengan mengikuti kegiatan bazar makanan akan dicoba untuk memperkenalkan produk “ MIRASANTIKA “ ditengah masyarakat.

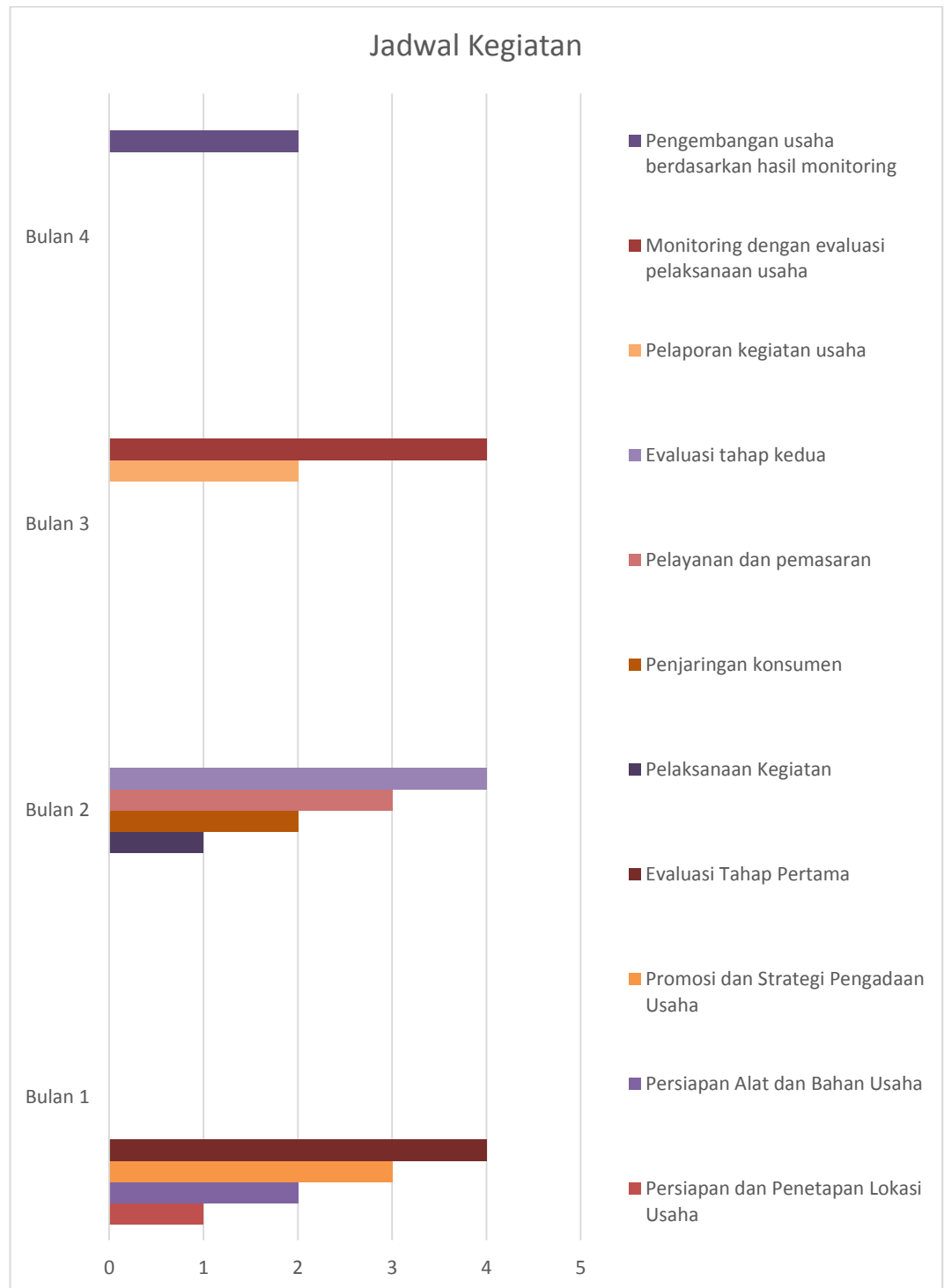
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. ANGGARAN BIAYA

No	Jenis Kegiatan	Anggaran
A. Pra Kegiatan		
1	Transportasi	Rp. 200.000,-
2	Promosi/publikasi	Rp. 500.000,-
3	Pengadaan proposal	Rp. 100.000,-
B. Pelaksanaan		
1	*Bahan Habis Pakai (Per Bulan)	
	Beras Delanggu 50 kg x Rp10.000,-	Rp. 500.000,-
	Gula Pasir 15 kg x Rp 9000,-	Rp. 135.000,-
	Vanilli 10 sachet x Rp.2000,-	Rp. 20.000,-
	Susu Sapi Murni 20 Liter x Rp. 6000,-	Rp. 120.000,-
	Sari Buah 6 Varian x Rp. 15.000,-	Rp. 90.000,-
	Nata de Coco 4 Cup Besar x Rp. 10.000	Rp. 40.000,-
	Chocochip 4 Bungkus x Rp. 10.000,-	Rp. 40.000,-
	Keju Cheddar Besar 3 Bungkus x Rp. 15.000	Rp. 45.000,-
	Buah-Buahan 1 Paket x Rp. 60.000,-	Rp.100.000,-
	Ice Cup 6 Pack x 12.000,-	Rp. 72.000,-
	Karet 5 Bungkus x Rp.10.000,-	Rp.50.000,-
	Sedotan 4 Bungkus x Rp.10.000,-	Rp.40.000,-
	Gas LPG 3 kg 8 Tabung x Rp.16.000,-	Rp. 128.000,-
	*Bahan Tak Habis Pakai	
	Baskom 5 buah x Rp. 15.000,-	Rp. 75.000,-

	Pengaduk 3 buah x Rp.10.000,-	Rp. 30.000,-
	Panci Besar 2 buah x Rp.50.000,-	Rp. 100.000,-
	Dry Mill 1 buah x Rp.100.000,-	Rp. 150.000,-
	Termos Pendingin Kecil 3 Buah x Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
	Saringan Besar 1 Buah x Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
2	Komunikasi (4 bulan)	Rp. 200.000,-
3	Dokumentasi (4 bulan)	Rp. 300.000,-
4	Administrasi	Rp 200.000,-
C. Laporan		
1	Penyusunan laporan	Rp. 100.000,-
Jumlah		Rp 6.800.000

B. JADWAL KEGIATAN



Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing yang ditandatangani.

Ketua Pelaksana Kegiatan

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Bagas Eko Wibowo
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4.	NIM	1401413379
5.	Tempat, Tanggal Lahir	28 Mei 1995
6.	e-mail	bagaztsiouzt17@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	089614229207

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Gatak	SMP N 3 Delanggu	SMA N 1 Kartasura
Jurusan			Sosial
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, 30 September 2015



Bagas Eko Wibowo
NIM.1401413379

Anggota 1

A. Identitas Diri

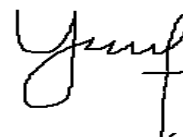
1.	Nama Lengkap	Yazid Firdiawan
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4.	NIM	1401413444
5.	Tempat, Tanggal Lahir	4 Juli 1995
6.	e-mail	yaet.cakra@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085640242779

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Karangluhur	SMP N 1 Kertek	SMA N 1 Wonosono
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, 30 September 2015



Yazid Firdiawan
NIM.1401413379

Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Ulya Gufrono
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4.	NIM	1401414156
5.	Tempat, Tanggal Lahir	13 Mei 1997
6.	e-mail	ulyagufroni@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085866185717

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Jepalo	SMP N 1 Gunungwungkal	SMA N 1 Tayu
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai 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, 30 September 2015



Ulya Gufroni
NIM.1401414156

Anggota 3

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Hendra Yusuf Prasetyo
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4.	NIM	1401414153
5.	Tempat, Tanggal Lahir	9 Agustus 1996
6.	e-mail	hendracamelia@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085347640431

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Manahijul Huda	MTS. Manahijul Huda	SMA N 1 Tayu
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai 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, 30 September 2015



Hendra Yusuf Prasetyo
NIM.1401414153

Anggota 4

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Miftahul Fais
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4.	NIM	1401414185
5.	Tempat, Tanggal Lahir	30 November 1995
6.	e-mail	miftahulfais@rocketmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	089669622907

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 4 Pecangaan	SMP N 2 Pecangaan	SMA N 1 Pecangaaan
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai 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, 30 September 2015



Miftahul Fais
NIM.1401414185

Biodata Dosen Pembimbing

C. Identitas Diri

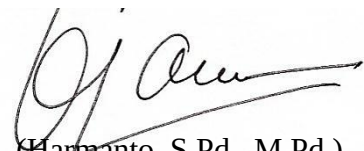
1.	Nama Lengkap	Harmanto, S.Pd., M.Pd.
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	S2
4.	NIP/NIDN	0025075402
5.	Tempat, Tanggal Lahir	25 Juli 1954
6.	e-mail	ganteng25pgsd@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon/HP	081325371613

D. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Kemasan Surakarta	SMP N X Surakarta	SMA N 3 Surakarta
Jurusan			Sosial
Tahun Masuk-Lulus	1961-1967	1967-1970	1970-1974

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, 30 September 2015
Dosen Pembimbing,


(Harmanto, S.Pd., M.Pd.)
 NIDN.0025075402

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran

No	Jenis Kegiatan	Anggaran
A. Pra Kegiatan		
1	Transportasi	Rp. 200.000,-
2	Promosi/publikasi	Rp. 500.000,-
3	Pengadaan proposal	Rp. 100.000,-
B. Pelaksanaan		
1	*Bahan Habis Pakai (Per Bulan)	
	Beras Delanggu 25 kg x Rp10.000,-	Rp. 250.000,-
	Gula Pasir 15 kg x Rp 9000,-	Rp. 135.000,-
	Vanilli 10 sachet x Rp.2000,-	Rp. 20.000,-
	Susu Sapi Murni 20 Liter x Rp. 6000,-	Rp. 120.000,-
	Sari Buah 6 Varian x Rp. 15.000,-	Rp. 90.000,-
	Nata de Coco 4 Cup Besar x Rp. 10.000	Rp. 40.000,-
	Chocochip 4 Bungkus x Rp. 10.000,-	Rp. 40.000,-
	Keju Cheddar Besar 3 Bungkus x Rp. 15.000	Rp. 45.000,-
	Buah-Buahan 1 Paket x Rp. 60.000,-	Rp.60.000,-
	Plastik Es Lilin 10 Pack x Rp.8000,-	Rp. 80.000-
	Ice Cup 6 Pack x 12.000,-	Rp. 72.000,-
	Karet 5 Bungkus x Rp.10.000,-	Rp.50.000,-
	Sedotan 4 Bungkus x Rp.10.000,-	Rp.40.000,-
	Gas LPG 3 kg 8 Tabung x Rp.16.000,-	Rp. 128.000,-
	*Bahan Tak Habis Pakai	
	Baskom 5 buah x Rp. 15.000,-	Rp. 75.000,-
	Pengaduk 3 buah x Rp.10.000,-	Rp. 30.000,-

	Panci Besar 2 buah x Rp.50.000,-	Rp. 100.000,-
	Dry Mill 1 buah x Rp.100.000,-	Rp. 150.000,-
	Termos Pendingin Kecil 3 Buah x Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
	Saringan Besar 1 Buah x Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
2	Komunikasi (4 bulan)	Rp. 200.000,-
3	Dokumentasi (4 bulan)	Rp. 300.000,-
4	Administrasi	Rp 200.000,-
C. Laporan		
1	Penyusunan laporan	Rp. 100.000,-
Jumlah		Rp 6.800.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas



Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H, Kampus Sekaran-gunungpati, Semarang 50229

Telepon: (024) 8508081, Fax. (024) 8508082

Email: unnes@unnes.ac.id Website <http://www.unnes.ac.id>**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bagas Eko Wibowo

NIM : 1401413379

Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar

Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul **“MIRASANTIKA”** 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, 30 September 2015

Mengetahui,



Yang menyatakan,



Bagas Eko Wibowo
 NIM. 1401413379