



## **USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

MI JABINANG (Minuman dari Jahe dan Biji Nangka) Yang Menyehatkan

### **BIDANG KEGIATAN**

### **PKM – KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Fristia Falsafatul Hukmi (4301413007)

Dyah Listiana (4201413010)

Mustikawati (4401413101)

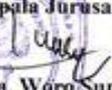
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Mi Jabinang (Minuman dari  
Jahe dan Biji Nangka) Yang Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Fristia Falsafatul Hukmi
  - b. NIM : 4301413007
  - c. Jurusan : Kimia
  - d. Universitas : Universitas Negeri  
Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Dk.Waru Pagojengan RT 02  
RW 04 Paguyangan, Brebes
  - f. Alamat email :  
[fristiafalsafatulhukmi@gmail.com](mailto:fristiafalsafatulhukmi@gmail.com)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 (dua) orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Antonius Tri Widodo
  - b. NIDN : 0020055210
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Sinar Puspita 508  
Semarang/085640031882
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 12.260.000-
  - b. Sumber lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan  
Semarang, 24 Agustus 2015

  
Menyetujui,  
Kepala Jurusan  
  
Dra. Woro Sumarni, M.Si  
NIP. 196507231993032001

  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
  
Bambang Budi R, M.Si  
NIP. 196012171986011001

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Fristia Falsafatul Hukmi

NIM 4301413007

Dosen Pendamping

  
Dr. Antonius Tri Widodo

NIP 195205201976031004

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>RINGKASAN</b> .....	iv
<b>PENDAHULUAN</b>	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	1
1.3 Tujuan .....	1
1.4 Luaran yang diharapkan .....	2
1.5 Manfaat .....	2
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b> .....	3
2.1 Kapasitas Produk.....	3
2.2 Keunggulan Produk.....	3
2.3 Perolehan Bahan Baku .....	3
2.4 Perencanaan Tempat Produksi .....	3
2.5 Perencanaan Tempat Pemasaran .....	3
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	5
<b>BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b> .....	7
4.1 Analisis Biaya .....	7
4.2 Jadwal kegiatan .....	7
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	10
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	11
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggaran.....	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	14
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas .....	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan .....	17

## RINGKASAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling tinggi bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Pangan sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air) menjadi landasan utama manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Penganekaragaman ini dapat memanfaatkan hasil tanaman dan hewan yang beranekaragam. Melalui penganekaragaman pangan yang beranekaragam dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia (Soenardi, 2002). Upaya dalam memenuhi kebutuhan pangan, dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan hasil pertanian yang selama ini belum diolah sehingga akan memberikan nilai tambah dalam rantai pengolahan pertanian. Salah satu limbah pada pemanfaatan buah nangka adalah biji nangka. Data produksi buah nangka pada tahun 2012 di Indonesia sebanyak 652.921 ton. Potensi biji nangka (*Arthocarpus heterophilus*) yang besar belum dieksploitasi secara optimal. Rendahnya pemanfaatan biji nangka dalam bidang pangan hanya sebatas sekitar 10%, hal ini disebabkan kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji nangka. di Indonesia selain berbagai hasil pertanian yang melimpah, adapun rempah-rempah diantaranya jahe. Rempah-rempah khas Indonesia ini selain digunakan sebagai bumbu dapur, sering digunakan sebagai jamu atau obat-obatan herbal tradisional. Jahe sering digunakan sebagai bahan untuk menghangatkan tubuh. Upaya yang dilakukan untuk membuat biji nangka dan Jahe menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan memberikan produk yang kreatif serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh yaitu dengan menjadikannya minuman. Produk yang kami tawarkan yaitu *Mi Jabinang (Minuman dari Jahe dan Biji Nangka) yang menyehatkan*.

Kata kunci: Biji nangka, jahe, rempah-rempah

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pemanfaatan biji buah nangka oleh masyarakat sangat terbatas, yaitu dengan merebus maupun menyangrai dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai komoditi yang memiliki nilai lebih. Biji nangka mengandung karbohidrat yang cukup tinggi dan potensial untuk diolah menjadi produk pangan (Rukmana, 2002). Biji nangka mengandung nilai gizi yang tinggi sehingga dapat digunakan untuk substitusi bahan makanan yang mengandung karbohidrat seperti nasi, jagung, gandum dan lain sebagainya. Setiap 100 gram biji nangka mengandung energy 165 kalori, karbohidrat 36,7 gram, lemak 0,1 gram, protein 4,2 gram, besi 1 mg, fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, tiamin 0,2 mg, dan air 57,7 gram. Kandungan gizi dan mineral tersebut sangat dibutuhkan oleh tubuh.

Salah satu rempah-rempah yang sudah familiar yaitu jahe sebagai bahan pelengkap dalam pengolahan produk yang dipadukan dengan biji nangka. Jahe sering digunakan sebagai bahan penghangat tubuh atau sering digunakan sebagai obat masuk angin atau sebagai antiseptic. Perpaduan antara biji nangka dengan jahe ini yang nantinya akan menghasilkan produk berupa minuman yang mengandung nilai gizi yang tinggi sekaligus menyehatkan karena adanya jahe sebagai bahan rempah-rempah tradisional sehingga sangat bagus untuk kesehatan tubuh. Minuman yang beredar dipasaran masih kurang terjamin akan kandungan gizi dan kehygienisannya, banyak masyarakat yang kurang memperhatikan kualitas minuman yang mereka beli di pasaran tanpa melihat kandungan serta bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman tersebut, sehingga tidak jarang dewasa ini banyak kasus tentang keracunan makanan atau minuman akibat keteledoran dalam memilih minuman atau makanan. Untuk itu, kami memberikan solusi dengan menawarkan produk yaitu Mi Jabinang (Minuman dari Jahe dan Biji Nangka) yang menyehatkan. Minuman sekaligus bisa dijadikan sebagai makanan ini mengandung banyak nilai gizi dan menyehatkan tubuh karena tidak menggunakan bahan pengawet atau bahan-bahan yang berbahaya.

#### 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Caranya meningkatkan nilai tambah biji nangka agar menjadi minuman yang menyehatkan dan familiar di masyarakat?
2. Bagaimana cara memproduksi Mi Jabinang?
3. Bagaimana prospek usaha produk Mi Jabinang agar dapat menjadi usaha yang berkembang?

#### 1.3 Tujuan

Adapun tujuan program kewirausahaan ini adalah:

1. Meningkatkan dan mengoptimalkan nilai tambah biji nangka menjadi minuman yang menyehatkan
2. Memberikan pilihan sarana minuman praktis, higienis, dan sehat untuk masyarakat
3. Meningkatkan Jiwa kewirausahaan dalam diri Mahasiswa.
4. Memperoleh pengalaman kerja dan pengalaman berwirausaha

#### 1.4 Luaran yang Diharapkan

Luatan program kreativitas ini adalah:

1. Memudahkan mahasiswa dan masyarakat untuk memperoleh minuman sehat
2. Sebagai sarana mahasiswa untuk berwirausaha
3. Sebagai peluang untuk mendapatkan penghasilan
4. Sebagai sarana belajar untuk menghadapi masa depan ketika sudah terjun di dunia kerja bagi mahasiswa.

#### 1.5 Manfaat Program

Program ini diharapkan dapat diperoleh manfaat antara lain:

1. Memberikan inovasi dalam berwirausaha dengan produk yang kreatif dan memiliki daya guna yang tinggi.
2. Memberikan peluang dalam berbisnis
3. Menciptakan kreativitas dalam diri mahasiswa untuk menghasilkan produk yang inovatif dan memiliki daya beda dari produk yang sudah ada sebelumnya.

## BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1 Kapasitas Produk

Produk yang kami tawarka yaitu minuman dengan bahan dasar biji nangka dan Jahe yang nantinya akan dibuat serbuk dan dikemas dengan menggunakan plastic tertutup dan berlabel, minuman ini dapat disajikan dengan menggunakan air panas ataupun dingin sesuai dengan masing-masing setiap orang. Alasan dipilihnya produksi ini adalah mengingat potensi buah nangka yang melimpah di Semarang khususnya di Daerah Gunungpati. Produksi ini dilakukan untuk memaksimalkan hasil limbah dari buah nangka itu sendiri yaitu dengan memanfaatkan bijinya untuk diolah menjadi minuman sehingga bisa memiliki nilai jual yang tinggi selain itu perpaduan minuman ini dengan jahe untuk menambah cita rasa dalam menikmati minuman ini. Jahe banyak dihasilkan dimana saja dan sangat mudah untuk didapat sehingga tidak kesulitan dalam memperolehnya. Adapun alasan yang lain yaitu produksi ini dapat dinikmati oleh mahasiswa pada khususnya sebagai minuman siap saji yang higienis dan menyehatkan untuk memulai mereka beraktivitas di pagi hari ketika hendak berangkat kuliah ataupun sebagai minuman untuk menyegarkan tubuh ketika sedang bersantai di malam hari. Minuman ini di kemas dengan bentuk sachet.

### 2.2 keunggulan produk

produk Mi Jabinang dapat digunakan sebagai minuman yang memiliki kandungan gizi yang tinggi karena kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, protein, serta kalsium dan zat yang lain yang sangat diperlukan oleh tubuh. Produk ini bisa meningkatkan energy pada tubuh dan kandungan protein yang sangat dibutuhkan dalam proses berpikir didalam otak.

### 2.3 perolehan bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam produksi Mi Jabinang diperoleh dengan membeli biji nangka, serta bahan pendukung lainnya di Pasar Tradisional dan bahan-bahan yang digunakan dalam kondisi segar dan layak untuk diolah.

### 2.4 Perencanaan Tempat Produksi

Pembuatan produk Mi Jabinang (Minuman dari Jahe dan Biji Nangka) akan dilakukan di Fastabikul Khoirot Kos, jalan Taman Siswa Nomor 13 Sekaran Gunungpati Semarang. Lokasi ini merupakan tempat tinggal dari ketua pelaksana PKM-K

### 2.5 Perencanaan Tempat Pemasaran

Tempat pemasaran untuk produksi Mi Jabinang adalah area sekitar kampus Universitas Negeri Semarang dan warung-warung terdekat, selain itu untuk mengenalkan Mi Jabinag ini dipublikasikan lewat media sosial. Harapannya

dengan proses pemasaran yang baik dan menarik dapat menarik konsumen untuk membeli produk Mi Jabinang ini.

### BAB III METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan dalam pelaksanaannya terbagi menjadi 4 tahap yaitu: (1) tahap survey lapangan (2) tahap persiapan, (3) tahap pelaksanaan dan (4) tahap monitoring.

**Pada tahap pertama** kami melakukan survey lapangan dengan mengamati mahasiswa dan masyarakat di Sekitar Gunungpati sebagai target pasar dan calon konsumen sehingga usaha ini bisa berjalan dengan baik serta tempat strategis yang lainnya sebagai pasar dalam penjualan produk minuman ini.

**Pada tahap kedua** yaitu tahap persiapan, tahap ini meliputi persiapan alat dan bahan untuk pembuatan Mi Jabinang.

Alat dan bahan yang digunakan diantaranya:

- a. Alat: kayu, pisau, paku, palu, penyaring, oven, gergaji, tampah, blender, tisu, plastic, kompor, sendok, regulator
- b. Bahan:
  - Jahe merah 20 kg
  - Jahe Jawa 20 kg
  - Biji nangka 250 kg
  - Plastik kemas
  - Tepung kanji 1 kg
  - Gula pasir 10 kg
  - Kayu manis 50 ons

**Pada tahap ketiga** meliputi tahap pelaksanaan yang meliputi produksi bahan

- a. Pembuatan Meja Jemur
  1. Memotong kayu sepanjang 60 cm untuk bagian kaki meja
  2. Membuat meja dengan panjang 2 meter.
- b. Pembuatan Bahan Minuman
  1. Membersihkan kulit ari dari biji nangka dan memotong kulit ari dari jahe
  2. Membersihkan dan mencuci biji nangka dan jahe
  3. Mengeringkan dibawah sinar matahari dengan meja jemur sampai kering
  4. Menggiling biji nangka sampai terbentuk serbuk
  5. Memblender jahe sampai terbentuk serat-serat bahan
  6. melakukan penyaringan
  7. melakukan pengemasan ke dalam plastic kemas dengan berat kurang lebih 6 gram tiap sachet dengan menambah bahan-bahan pendukung yang lainnya
  8. produk siap dijual

**pada tahap ke empat** adalah monitoring terhadap kerja cara kerja oleh tim pelaksana atau evaluator dari dikti untuk menilai dan meninjau pembuata dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi dari seluruh proses yang sudah dilakukan kelompok PKM-K dan hasil yang didapat setelah melaksanakan program PKM-K serta dilakukan penyusunan laporan oleh tim pelaksana kepada evaluator.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1 Analisis Biaya

##### a. Fixed Cost

Tabel 1. Fixed Cost

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Panic	1 buah	Rp. 70.000,00	Rp. 70.000,00
2.	Kompore gas	1 buah	Rp. 500.000,00	Rp. 500.000,00
3.	Pisau	4 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 40.000,00
4.	Sendok	1 lusin	Rp. 30.000,00	Rp. 30.000,00
5.	Regulator	1 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
6.	Plastic kemas	secukupnya	Rp. 400.000,00	Rp. 400.000,00
7.	Kayu	secukupnya	Rp. 70.000,00	Rp. 70.000,00
8.	Paku	20 butir	Rp. 20.000,00	Rp. 20.000,00
9.	Palu	2 buah	Rp. 20.000,00	Rp. 40.000,00
10.	blender	1 buah	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
11.	gergaji	1 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
12.	Oven	1 buah	Rp. 350.000,00	Rp. 350.000,00
13.	penyaring	3 buah	Rp 20.000,00	Rp. 60.000,00
14.	tampah	10 buah	Rp. 25.000,00	Rp 250.000,00
15.	tissue	5 pack	Rp. 10.000,00	Rp. 50.000,00
	Jumlah			Rp. 2.210.000,00
	Penyusutan 10%			Rp. 221.000,00

##### b. Variable cost

Tabel 2. Variable Cost

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga satuan	Harga total
1.	Biji nangka	250 kg	Rp. 250.000,00	Rp. 1.250.000,00
2.	Jahe merah	75 kg	Rp. 30.000,00	Rp. 2.250.000,00
3.	Jahe jawa	75 kg	Rp. 32.000,00	Rp. 2.400.000,00
4.	Tepung kanji	100 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 1.500.000,00
5.	Gula pasir	100 kg	Rp. 16.000,00	Rp.1.600.000,00
6.	Kayu manis	10 kg	Rp. 40.000,00	Rp. 400.000,00
	Jumlah			Rp. 9.400.000,00

Penjualan per minggu = 2.500,00 x 400 = Rp. 1.000.000,00

Penjualan 4 bulan = 16 x 1.000.000,00 = Rp. 16.000.000,00

c. Uji kelayakan produksi

- 1) Biaya produksi = Fixed Cost + Variable Cost  
= Rp. 2.210.000,00 + 9.400.000,00  
= Rp. 11.610.000,00
- 2) Keuntungan = pendapatan – biaya produksi  
= Rp. 16.000.000,00 – 11.610.000,00  
= Rp. 4.390.000,00
- 3) B/C rata-rata = pendapatan – biaya produksi  
= Rp. 16.000.000,00 / Rp. 11.610.000,00  
= 1,37
- 4) Proceed = net profit + penyusutan  
= Rp. 4.390.000,00 + Rp. 221.000,00  
= Rp. 4.611.000,00
- 5) Payback periode = biaya produksi / proses  
= Rp. 11.610.000,00 / 4.611.000,00  
= 2,5 ( 2,5 bulan modal kembali)
- 6) BEP volume produksi = total biaya / harga  
= Rp. 11.610.000,00 / Rp. 2.500,00  
= 4644
- 7) BEP biaya produksi = Total biaya / volume produksi  
= Rp. 11.610.000 / (400 x 16)  
= 1814
- 8) Rate of return on investasi = (proceed/Biaya Produksi) x 100%  
= (Rp. 4.611.000,00 / Rp. 11.610.000,00)  
100%  
= 39,71 %
- 9) Rasio keuntungan terhadap pendapatan  
= (keuntungan/ produksi) x 100%  
= (Rp. 4.390.000,00 / Rp. 11.610.000,00) x 100%  
= 37,81%

Berdasarkan analisis keuangan di atas, maka usaha “Mi Jabinang” layak untuk dijadikan usaha yang mempunyai prospek kedepan yang baik apabila dikelola dengan benar dan sesuai rancangan yang dibuat.

Tabel 4. Ringkasan Anggaran Biaya

No.	Pengeluaran	Total
1.	Peralatan Penunjang	Rp 2.210.000,00
2.	Bahan Habis Pakai	Rp 9.400.000,00
3.	Perjalanan	Rp 450.000,00

4.	Lain-lain	Rp 200.000,00
<b>Jumlah</b>		Rp 12.260.000,00

4.2 jadwal kegiatan

tabel 5. Rencana kegiatan

No.	Rencana Kegiatan	Bulan ke				
		1	2	3	4	5
1.	Pengumpulan bahan baku dan tambahan serta persiapan peralatan	v				
2.	Proses Produksi dan Pengemasan		v	v	v	v
3.	Pengenalan dan Pemasaran Produk		v	v	v	v
4.	Analisa Hasil Pengembangan Produk		v	v	v	v
5.	Pelaporan					v
6.	Seminar Hasil					v

## **DAFTAR PUSTAKA**

Nusa Iqbal, Misril Fuadi, Siti Fatimah. 2014. Studi Pengolahan Buiji Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Agrium* ISSN. Vol 19(1): Oktober 2014

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

#### A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Fristia Falsafatul Hukmi
2	Jenis Kelamin	L / P
3	Program Studi	Pendidikan Kimia/Fakultas MIPA
4	NIM	4301413007
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 15 Agustus 1994
6	E-mail	fristiafalsafatulhukmi@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085726446527

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Pagojengan 02	SMP Negeri 1 Paguyangan	SMA Negeri 1 Bumiayu
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			
2			
3			

#### D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institut Pemberi penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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.

Semarang, 24 Maret 2015

Pengusul



(Fristia Falsafatul Hukmi)

**A. Identitas Anggota 1**

1	Nama Lengkap	Dyah Listiana
2	Jenis Kelamin	perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Fisika
4	NIM	4201413010
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 3 Februari 1995
6	E-mail	listianadyah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085640701740

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Dukuhturi 07	SMPN 1 Bumiayu	SMAN 1 Bumiayu
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001 - 2007	2007 - 2010	2010 - 2013

**C. Seminar Ilmiah (Oral Presentation)**

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

**D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.

Semarang, 29 September 2015

Anggota 1



(Dyah Listiana)

NIM.4201413010

**A. Identitas Anggota II**

1	Nama Lengkap	Mustikawati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Biologi
4	NIM	4401413101
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 1 Oktober 1994
6	E-mail	Mustikaw335@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085642718700

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Tersono	SMPN 1 Tersono	SMAN 1 Subah
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2009	2010-2013

**C. Seminar Ilmiah (Oral Presentation)**

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

**D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.  
Semarang, 29 September 2015

Anggota II,



(Mustikawati)  
NIM 4401413101

## Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Peralatan penunjang

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	panci	1 buah	Rp. 70.000,00	Rp. 70.000,00
2.	Kompor gas	1 buah	Rp. 500.000,00	Rp. 500.000,00
3.	pisau	4 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 40.000,00
4.	sendok	1 lusin	Rp. 30.000,00	Rp. 30.000,00
5.	regulator	1 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
6.	Plastic kemas	secukupnya	Rp. 400.000,00	Rp. 400.000,00
7.	kayu	secukupnya	Rp. 70.000,00	Rp. 70.000,00
8.	paku	20 butir	Rp. 20.000,00	Rp. 20.000,00
9.	palu	2 buah	Rp. 20.000,00	Rp. 40.000,00
10.	blender	1 buah	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
11.	gergaji	1 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
12.	oven	1 buah	Rp. 350.000,00	Rp. 350.000,00
13.	penyaring	3 buah	Rp 20.000,00	Rp. 60.000,00
14.	tampah	10 buah	Rp. 25.000,00	Rp 250.000,00
15.	tissue	5 pack	Rp. 10.000,00	Rp. 50.000,00
	Sub Total			Rp. 2.210.000,00

### 2. Bahan Habis Pakai

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga satuan	Harga total
1.	Biji nangka	250 kg	Rp. 250.000,00	Rp. 1.250.000,00
2.	Jahe merah	75 kg	Rp. 30.000,00	Rp. 2.250.000,00
3.	Jahe jawa	75 kg	Rp. 32.000,00	Rp. 2.400.000,00
4.	Tepung kanji	100 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 1.500.000,00
5.	Gula pasir	100 kg	Rp. 16.000,00	Rp.1.600.000,00
6.	Kayu manis	10 kg	Rp. 40.000,00	Rp. 400.000,00
	Jumlah			Rp. 9.400.000,00

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Membeli bahan baku ke pasar Johar	Penting, mengetahui kedaan pasar	2x pp (3 orang)	Rp 25.000,00	Rp 150.000,00

Membeli peralatan penunjang di Semarang	Penting, memperoleh bahan baku	3x pp (3 orang)	Rp 25.000,00	Rp 150.000,00
Melakukan promosi dan pemasaran produk di sekitar kampus dan kota Semarang	Penting, karena untuk memperoleh konsumen dan promosi produk	3x pp (3 orang)	Rp 25.000,00	Rp 150.000,00
<b>SUBTOTAL</b>				Rp450.000,00

#### 4. Lain-Lain

<b>Material</b>	<b>Justifikasi Penggunaan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Jumlah</b>
Penyusunan proposal dan laporan	Pembuatan, penggandaan	5 kali	Rp 20.000,00	Rp 20.000,00
Dokumentasi	Pembutan foto, cetak, dan editing	1 paket	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
Publikasi/ Promosi	Pembuatan brosur, web, diskon dll	1 paket	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
<b>SUBTOTAL</b>				Rp 220.000,00

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

No.	Nama/NIM	Program Studi	Jabatan	Uraian Tugas
1.	Fristia Falsafatul Hukmi	Pendidikan Kimia	Ketua	Perizinan, Produksi, Pengerjaan Laporan
2.	Dyah Listiana	Pendidikan Fisika	Anggota Pelaksana I	Pembelian alat dan bahan untuk produksi
3.	Mustikawati	Pendidikan Biologi	Anggota Pelaksana II	Pembelian alat dan bahan untuk produksi.

Lampiran 4. Surat pernyataan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
Gedung H Kampus Sekaran Gunungpati, Semarang  
Telepon : 024-8508091, 8508092  
Laman: [www.unnes.ac.id](http://www.unnes.ac.id), email: [unnes.ac.id](mailto:unnes.ac.id)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
SURAT PERNYATAAN KETUA TIM

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fristia Falsafatul Hukmi

NIM : 4301413007

Program Studi : Pendidikan Kimia

Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM - K saya dengan judul:

**"MI JABINANG (Minuman dari Jahe dan Biji Nangka) Yang Menyehatkan"**, yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat **original dan belum pernah dibiayai 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, 5 Oktober 2015

Mengetahui,  
Pembantu Rektor  
Bidang Kemahasiswaan



**Bambang Budi R. M.Si**

NIP 196012171986011001

Yang menyatakan

Pengusul



**Fristia Falsafatul Hukmi**

NIM 4301413007