



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**DIVERSIFIKASI OLAHAN JAHE YANG KAYA MANFAAT**  
**(BOJAHE DAN PUDING SMJ)**

**BIDANG KEGIATAN:**  
**PKM Kewirausahaan (PKMK)**

**Diusulkan Oleh:**

<b>Diana Isnaeni</b>	<b>(4311412055/2012)</b>
<b>Moh. Agung Riswanto</b>	<b>(4311412057/2012)</b>
<b>Nur Imaniah</b>	<b>(4311412048/2012)</b>
<b>Icuk Kiswanto</b>	<b>(6411412142/2012)</b>
<b>Tasmuri</b>	<b>(4001413024/2013)</b>

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
**SEMARANG**

**2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Diversifikasi Olahan Jahe yang Kaya Manfaat (Puding SMJ dan Bojahe)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Diana Isnaeni
  - b. NIM : 4311412055
  - c. Jurusan : Kimia S1
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
  - e. Alamat Rumah/No Telp./HP : Babaktulung, Sarang, Rembang  
085641636249
  - f. Alamat E-mail : isnaenidiana@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 (Empat) orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : **Dra.Sri Susilogati S, M.Si**
  - b. NIDN : 0012115709
  - c. Alamat Rumah/No Telp./HP : Kinibalu I No.1,Tandang,Semarang  
081575175853
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 9.687.500,00
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (Lima) bulan

Semarang, 4 Oktober 2015

Menyetujui,  
**Ketua Jurusan Kimia**



**(Dra. Woro Sumarni, M.Si.)**  
**NIP.196507231993032001**

**Ketua Pelaksana,**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Diana Isnaeni'.

**(Diana Isnaeni)**  
**NIM.4311412055**

**Pembantu Rektor III**  
**Bidang Kemahasiswaan**



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

**Dosen Pembimbing,**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Dra. Sri Susilogati S, M.Si.'.

**(Dra.Sri Susilogati S, M.Si)**  
**NIP.195711121983032002**

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i	
Halaman Pengesahan.....	ii	
Daftar Isi .....	iii	
Ringkasan.....	iv	
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>		
1.1. Latar Belakang .....	1	
1.2. Rumusan Masalah .....	2	
1.3. Tujuan .....	2	
1.4. Luaran.....	2	
1.5. Manfaat.....	2	
<b>BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....</b>		<b>3</b>
2.1. Prospek Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk.....	3	
2.2.Keunggulan Puding SMJ Dibandingkan dengan Puding Lainnya.....	3	
2.3. Keterkaitan dengan Produk Lain dan Cara Perolehan Bahan Baku.....	3	
2.4. Peluang Pasar.....	4	
2.5.Media Promosi yang Akan Digunakan.....	4	
2.6.Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan.....	4	
<b>BAB III. Metode Pelaksanaan .....</b>		<b>5</b>
3.1. Persiapan.....	5	
3.2. Pembuatan Puding SMJ dan Bojahe.....	5	
3.3. Pemasaran Puding SMJ dan Bojahe.....	6	
<b>BAB IV. ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN.....</b>		<b>7</b>
4.1. Anggaran Biaya.....	7	
4.2. Jadwal Kegiatan.....	8	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>		<b>9</b>

## RINGKASAN

Berkembangnya usaha kecil dan menengah mendorong masyarakat untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan usaha baru dengan mengoptimalkan sumber daya alam yang ada di sekitar sebagai peluang membentuk bisnis. Dalam mendirikan suatu usaha perlu memperhitungkan segala kemungkinan yang terjadi mengenai modal, tempat usaha, cara memperoleh bahan baku dan peluang bisnis di lingkungan tempat tinggal. Jahe yang memiliki nama ilmiah *Zingiber officinale* sudah tidak asing lagi bagi kita. Saat ini jahe sudah banyak dikembangkan masyarakat dalam berbagai produk, makanan dan minuman. Produk di dalam negeri yang dibuat dari jahe, antara lain jahe kering, permen jahe, biskuit jahe, bubuk jahe, sirup jahe, minyak jahe dan oleoresin. Disini penulis ingin membuat olahan jahe yang memanfaatkan sari jahe dalam pembuatan puding SMJ (Susu, Madu, Jahe) dan ampasnya sebagai bahan dasar pembuatan bola-bola jahe, sehingga tidak ada limbah jahe yang tidak termanfaatkan. Salah satu alasan penulis ingin mengembangkan produk olahan jahe karena jahe merupakan tanaman yang dapat dijumpai di sekitar kita, harganya terjangkau dan juga mudah diolah. Dengan adanya diversifikasi olahan jahe diharapkan menjadi suatu alternatif pengolahan jahe dalam meningkatkan nilai ekonomi jahe.

Kata kunci: diversifikasi, jahe, puding.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Berkembangnya usaha kecil dan menengah mendorong masyarakat untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan usaha baru dengan mengoptimalkan sumber daya alam yang ada di sekitar sebagai peluang membentuk bisnis. Dalam mendirikan suatu usaha perlu memperhitungkan segala kemungkinan yang terjadi mengenai modal, tempat usaha, cara memperoleh bahan baku dan peluang bisnis di lingkungan tempat tinggal.

Jahe yang memiliki nama ilmiah *Zingiber officinale* sudah tidak asing lagi bagi kita. Berdasarkan bentuk, warna dan ukuran rimpang, ada 3 jenis jahe yang dikenal yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah. Jahe mempunyai kegunaan yang cukup beragam antara lain sebagai rempah, minyak atsiri, pemberi aroma, ataupun sebagai obat (Bartley dan Jacobs 2000). Secara tradisional, kegunaannya antara lain untuk mengobati penyakit rematik, asma, stroke, sakit gigi, diabetes, sakit otot, tenggorokan, kram, hipertensi, mual, demam dan infeksi (Ali et al. 2008; Wang dan Wang 2005; Tapsell et al. 2006).

Secara umum, ketiga jenis jahe tersebut mengandung pati, minyak atsiri, serat, sejumlah kecil protein, vitamin, mineral, dan enzim proteolitik yang disebut zingibain (Denyer et al. 1994). Rasa pedas dari jahe segar berasal dari kelompok senyawa gingerol, yaitu senyawa turunan fenol. Komponen tertinggi dari gingerol adalah 6'-gingerol. Rasa pedas dari jahe kering berasal dari senyawa shogaol ([6]-shogaol), yang merupakan hasil dehidrasi dari gingerol.

Saat ini jahe sudah banyak dikembangkan masyarakat dalam berbagai produk, makanan dan minuman. Produk di dalam negeri yang dibuat dari jahe, antara lain jahe kering, permen jahe, biskuit jahe, bubuk jahe, sirup jahe, minyak jahe dan oleoresin. Disini penulis ingin membuat olahan jahe yang memanfaatkan sari jahe dalam pembuatan puding SMJ (Susu, Madu, Jahe) dan ampasnya sebagai bahan dasar pembuatan bola-bola jahe, sehingga tidak ada limbah jahe yang tidak termanfaatkan.

Salah satu alasan penulis ingin mengembangkan produk olahan jahe karena jahe merupakan tanaman yang dapat dijumpai di sekitar kita, harganya

terjangkau dan juga mudah diolah. Produk olahan jahe ini cocok dikonsumsi saat musim dingin karena jahe dapat menghangatkan dan menyehatkan tubuh. Namun tidak ada salahnya juga olahan jahe ini dikonsumsi saat musim kemarau karena jahe mengandung segudang manfaat seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya. Dengan adanya diversifikasi olahan jahe diharapkan menjadi suatu alternatif pengolahan jahe dalam meningkatkan nilai ekonomi jahe.

## **1.2. RUMUSAN MASALAH**

1. Bagaimana cara memperoleh bahan untuk pembuatan Puding SMJ dan Bojahe?
2. Bagaimana cara membuat Puding SMJ dan Bojahe?
3. Bagaimana pemasaran Puding SMJ dan Bojahe?

## **1.3. TUJUAN**

1. Menghasilkan puding SMJ dan Bojahe yang lezat, bergizi dan kaya manfaat.
2. Mengembangkan budaya kewirausahaan di kalangan mahasiswa.
3. Menciptakan inovasi baru dalam mengolah bahan-bahan yang ada di masyarakat.

## **1.4. LUARAN**

1. Mahasiswa terampil dalam membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar jahe.
2. Menciptakan peluang usaha baru bagi mahasiswa.
3. Menghasilkan artikel tentang Puding SMJ dan Bojahe.

## **1.5. MANFAAT**

1. Menumbuhkan keterampilan mahasiswa dalam mengembangkan produk berbahan dasar jahe.
2. Menambah pengetahuan tentang inovasi olahan jahe menjadi puding SMJ dan Bojahe.
3. Membentuk peluang usaha baru bagi mahasiswa dan masyarakat.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **3.4. Prospek Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk**

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah puding SMJ dan Bojahe. Puding SMJ dibuat dari sari jahe, susu dan madu sedangkan ampasnya di buat bola-bola jahe dengan tambahan tepung tapioka dan gula. Pembuatan puding SMJ dan Bojahe dapat membuka peluang bisnis baru yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Hal ini karena produk puding SMJ dan Bojahe merupakan produk yang masih jarang dijual di pasaran, dengan harga yang relatif murah namun memiliki gizi yang cukup tinggi.

#### **2.2. Keunggulan Puding SMJ Dibandingkan dengan Puding Lainnya**

1. Bahan bakunya mudah didapat karena sangat familiar di masyarakat.
2. Merupakan produk inovasi baru dari jahe sehingga menjadi makanan yang menarik untuk dinikmati oleh berbagai kalangan.
3. Memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh kita.
4. Memiliki sensasi hangat ketika dikonsumsi.
5. Harga yang ditawarkan cukup ekonomis puding SMJ Rp 1.500,00/cup dan Bojahe Rp 2.000,00/kotak (1 kotak isi 4).

#### **2.3. Keterkaitan dengan Produk Lain dan Cara Perolehan Bahan Baku**

Puding yang dijual di pasaran kebanyakan berbahan dasar buah. Sedangkan Puding SMJ ini berbahan dasar sari jahe, madu dan susu. Perolehan bahan baku berupa jahe, susu, dan madu sangatlah mudah. Jahe banyak dijumpai di pasar/dari petani jahe, madu dapat diperoleh dari peternak lebah, dan susu dari peternak sapi/kambing. Sedangkan untuk Bojahe sendiri jarang sekali dijumpai di pasaran. Dengan bahan baku yang banyak tersedia di masyarakat menjadikan puding SMJ dan Bojahe ini dapat dijadikan sebagai peluang bisnis. Puding SMJ dan Bojahe memiliki rasa yang khas dan memiliki banyak manfaat untuk tubuh.

#### **2.4. Peluang Pasar**

Puding SMJ dan Bojahe memiliki rasa yang khas, dan memiliki nilai gizi yang tinggi dengan segudang manfaat bagi tubuh dengan harga yang lebih murah.

Sehingga dapat dipastikan bahwa puding SMJ dan Bojahe ini dapat dijadikan sebagai makanan yang menyehatkan dan layak dipasarkan di masyarakat.

### **2.5. Media Promosi yang Akan Digunakan**

Dalam program ini media promosi yang akan digunakan yaitu dengan menggunakan pamphlet, media *online* yang berisi keunggulan disertai harga jual dari puding SMJ dan Bojahe. Selain itu juga dilakukan promosi langsung kepada konsumen dan para distributor.

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

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha pudding SMJ dan Bojahe menggunakan analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.

#### **a. Kebijakan Produk**

Usaha ini bergerak dalam bidang *home industry*. Jenis produk ini berupa puding dan bola-bola jahe. Produk ini dikemas dalam sebuah *cup* plastik kecil yang biasa digunakan untuk wadah agar-agar yang dijual di pasaran. Sedangkan Bojahe ini dikemas dalam kotak mika, 1 kotak berisi 4 buah bola-bola jahe. Untuk mempercantik kemasan aka nada branding dari masing-masing produk.

#### **b. Kebijakan Harga**

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar puding SMJ Rp1.500,00/*cup* dan Rp2.000,00/kotak.

#### **c. Kebijakan Promosi**

Untuk meningkatkan hasil penjualan Puding SMJ dan Bojahe maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi yang digunakan adalah pamplet dan *online* karena lebih praktis dan dapat mengurangi biaya operasional. Sistem penjualan yang digunakan yaitu dengan pemesanan, penitipan ke warung dan pembelian secara langsung.

#### **d. Kebijakan Distribusi**

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama ke berbagai toko.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **3.1. Persiapan**

Kegiatan persiapan ini meliputi persiapan tempat, tenaga kerja, serta pembelian alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat puding SMJ dan Bojahe.

#### **3.2. Pembuatan Puding SMJ dan Bojahe**

##### **Pembuatan Puding SMJ (40 cup)**

1. Jahe 500 g diblender, kemudian diperas dan ambil sarinya sebanyak.
2. Masukkan agar-agar 1 bungkus dan 4 gelas susu segar ke dalam panci dan masak hingga terlihat gelembung-gelembung di pinggiran panci (tidak menunggu sampai benar-benar mendidih).
3. Masukkan  $\frac{1}{2}$  gelas madu dan sari jahe ke dalam susu.
4. Mengaduk campuran perlahan-lahan dengan api kecil hingga mendidih dan mengental.
5. Setelah adonan di angkat, tuangkan ke dalam gelas plastik yang sudah disiapkan
6. Untuk mempercantik puding, di atas puding bisa diberi irisan strowberi atau daun pandan.
7. Setelah agak dingin, puding bisa dimasukkan ke dalam kulkas dan siap dipasarkan.

##### **Pembuatan Bola-Bola Jahe (Bojahe) (25 kotak)**

1. Ampas jahe disangrai dengan api kecil  $\pm$  15 menit sampai kering.
2. Tepung tapioka  $\frac{1}{2}$  kg disangrai selama  $\pm$  5 menit lalu didinginkan.
3. Selanjutnya, tepung tapioka dan ampas jahe dicampurkan ke dalam wajan sambil diaduk-aduk, setelah panas masukkan gula sedikit demi sedikit sampai campuran merata dan menyatu.
4. Saat adonas masih panas, bentuk bulat-bulat kecil, kemudian dinginkan
5. Setelah dingin, masukkan ke dalam kotak mika dan kasih label produk.
6. Produk siap dipasarkan.

### **3.3. Pemasaran Puding SMJ**

Banyak sekali cara yang dapat ditempuh dalam rangka memasarkan produk diantaranya dengan mempromosikan produk melalui pamflet atau dengan menitipkan produk di toko atau warung atau juga dapat membuka stan pada suatu even tertentu dengan tujuan memperkenalkan produk yang dihasilkan. Cara baru yang sekarang sedang marak digunakan adalah memasarkan produk dengan media internet yaitu melalui website. Dalam hal ini, metode yang akan digunakan adalah dengan penyebaran pamflet dan dengan menitipkan produk langsung ke toko atau warung.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

4.1. Tabel Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan Penunjang (20-30%)	<b>Rp 4.035.000,00</b>
2	Bahan Habis Pakai (40-50%)	<b>Rp 4.552.500,00</b>
3	Perjalanan (10%)	<b>Rp 500.000,00</b>
4	Lain-lain: administrasi, publikasi, laporan, dll	<b>Rp 1.100.000,00</b>
	Jumlah	<b>Rp. 9. 687.500,00</b>

**1. Rincian Biaya**

**a. Investasi awal**

Sewa tempat	Rp 2.500.000,00
Baskom 5 buah @ Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
Panci 2 buah @ Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
Pisau 3 buah @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Nampan plastik 3 buah @ Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Sendok pengaduk 4 buah @ Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
Blender 1 buah	Rp 350.000,00
Wajan 1 buah	Rp 175.000,00
Saringan 2 buah @ Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
Gelas 3 buah @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Entong 3 buah @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Serbet 3 buah @ Rp 5.000,00	Rp 15.000,00
Kompore gas 1 buah @ Rp 350.000,00	Rp 350.000,00
Tabung gas 1 buah @Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
<b>Jumlah investasi awal</b>	<b>Rp 4.035.000,00</b>
<b>Penyusutan aktiva (10%)</b>	<b>Rp 403.500,00</b>

**b. Biaya Operasional perbulan**

Jahe	30 kg @Rp 9.500,00	Rp	285.000,00
Susu sapi segar	60 liter @Rp 12.500,00	Rp	600.000,00
Tepung tapioka	15 kg @Rp 22.500,00	Rp	337.500,00
Gula	30 kg @Rp 25.000,00	Rp	750.000,00
Label Produk	60 lembar @ 15.000	Rp	900.000,00
Mika (wadah bojahe)	1500 buah @ 10.000/50 buah	Rp	300.000,00
Cup (wadah puding)	1500 buah @ 12.500/50 buah	Rp	375.000,00
Madu asli	60 liter @ 175.000	Rp	1.050.000,00
<b>Jumlah biaya operasional perbulan</b>			<b>Rp 4.552.500,00</b>

**c. Perjalanan Rp. 500.000,00****d. Lain-lain**

a) Biaya pemasaran dan distribusi	Rp.	150.000,00
b) Dokumentasi dan periklanan	Rp.	300.000,00
c) Media publikasi (website, brosur, dll)	Rp.	350.000,00
d) Penyusunan laporan sementara	Rp.	150.000,00
e) Penyusunan laporan akhir	Rp.	150.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>Rp.</b>	<b>1.100.000,00</b>

**Jumlah Total Rp. 9. 687.500,00****2. Analisis Pendapatan dan Keuangan**

Produksi 1 bulan 1.750 cup Puding SMJ dan 1.750kotak Bojahe

	<b>Puding SMJ</b>	<b>Bojahe</b>
Harga yang ditawarkan	Rp 1.500,00/cup	Rp 2.000,00/kotak
Hasil penjualan 1 bulan	Rp 2.625.000,00	Rp 3.500.000,00
Total hasil penjualan	Rp 6.125.000,00	
Biaya operasional per bulan	Rp 4.956.000,00	
Keuntungan per bulan	Rp 1.169.000,00	
Keuntungan per tahun	Rp 14.028.000,00	

### 3. Analisis Kelayakan Usaha

- a) Biaya produksi = biaya produksi + penyusutan aktiva  
= Rp4.552.500 + Rp 403.500,00  
= Rp 4.956.000/bulan
- b) Keuntungan = Rp 6.125.000– Rp 4.956.000  
= Rp1.169.000/bulan
- c) B/C rata-rata = Pendapatan / Investasi  
= Rp 6.125.000 / Rp 4.956.000  
= 1,24
- d) Proceed = Net provit + penyusutan  
= Rp1.169.000+ Rp. 403.500  
= Rp. 1.572.500/bulan
- e) Paybac Periode = (biaya produksi/ proceed) n bulan  
= (Rp 4.956.000/ Rp. 1.572.500) 1 bulan  
= 3,15 sekitar 3,15 bulan modal kembali
- f) Break event point (BEP)  
=  $\frac{\text{Total harga}}{\text{biaya}}$   
=  $\frac{6.125.000}{3.500} = 1750$
- Titik impas terjadi pada jika jumlah produk yang diproduksi 1750berarti sebelum penjualan mencapai tingkat ini, usaha menderita rugi.
- g) Return on Investasi (ROI)  
= (Keuntungan/ biaya produksi)x100%  
= (Rp 1.169.000,00/ Rp 4.956.000)x100%  
= 23,56%

h) Perhitungan Pengembalian Modal

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Jumlah modal investasi awal}}{\text{keuntungan} + \text{penyusutan}} \times 100\% \\ &= (\text{Rp } 4.035.000,00 / \text{Rp. } 1.572.500) \times 100\% \\ &= 2,56 \% \text{ tiap bulan} \end{aligned}$$

Modal untuk investasi awal akan kembali sebesar =2,56 % tiap bulannya atau 30,72% tiap tahunnya.

Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan di atas maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi, gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan memperoleh profit.

#### 4.2. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan				
		I	II	III	IV	V
1	Perijinan, persiapan tempat, dan perlengkapan.	✓				
2	Pembuatan Puding SMJ dan Bojahe	✓	✓	✓		
3	Pemasaran produk		✓	✓	✓	
4	Pemantauan, evaluasi, dan penyusunan laporan.		✓	✓	✓	✓

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

#### A. Identitas Diri (Ketua )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Diana Isnaeni
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kimia S1
4	NIM	4311412055
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 3 September 1993
6	E-mail	<a href="mailto:isnaenidiana@yahoo.co.id">isnaenidiana@yahoo.co.id</a>
7	Nomor Telepon/HP	085641636249

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Babaktulung	SMPN 1 Sarang	SMAN 1 Kragan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

#### 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 (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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

Semarang, 4 Oktober 2015

Ketua pelaksana,



Diana Isnaeni  
4311412055

A. Identitas Diri ( Anggota I )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Mohammad Agung Riswanto
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Kimia S1
4	NIM	4311412057
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 23 Juni 1993
6	E-mail	<a href="mailto:aprashapd@yahoo.com">aprashapd@yahoo.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085741438801

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Raudhatul Thalibin	MTsN Model Brebes	MAN 1 Brebes
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

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 (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota I,



Moh. Agung Riswanto

4311412057

A. Identitas Diri (Anggota II)

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Nur Imaniah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	KimiaS1
4	NIM	4311412046
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 21 September 1993
6	E-mail	<a href="mailto:nurimaniah53@yahoo.co.id">nurimaniah53@yahoo.co.id</a>
7	Nomor Telepon/HP	085740681054

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Karanganyar	SMPN 1 Bantarbolang	SMAN 1 Bantarbolang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

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 (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota II,



Nur Imaniah  
4311412046

A. Identitas Diri ( Anggota III )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Icuk Kiswanto
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu Kesehatan Masyarakat S1
4	NIM	6411412142
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 13 Oktober 1993
6	E-mail	icukkiswanto@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085786474374

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 Tahunan	SMPN 1 Sale	SMAN 1 Sale
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

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 (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota III,



Icuk Kiswanto  
6411412142

A. Identitas Diri ( Anggota IV )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Tasmuri
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan IPA S1
4	NIM	4001413024
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 13 Mei 1995
6	E-mail	<a href="mailto:tasmurice@gmail.com">tasmurice@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085727896633

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Woro 01	SMPN 2 Kragan	SMAN 1 Kragan
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 (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

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

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota IV,



Tasmuri  
4001413024

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-Penelitian.

Semarang, 4 Oktober 2015  
Pengusul,



( Diana Isnaeni )  
4311412055

**A. Biodata Dosen Pembimbing**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Sri Susilogati S, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 12 November 1957
4	NIP	195711121983032002
5	NIDN	0012115709
6	Alamat	Kinibalu I No.1 Tandang, Semarang
7	No.Telp/HP	(024) 6723552/0815753216
8	Pendidikan Terakhir	S1 Pend. Kimia(IKIP Semarang) S2 Studi Pembangunan (UKSW)

Semarang, 4 Oktober 2015  
Dosen Pembimbing,



Dra.Sri Susilogati, M.Si  
NIP.195711121983032002

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Sewa Tempat	Tempat untuk memproduksi Puding SMJ dan Bojahe		Rp 2.500.000,00	Rp 2.500.000,00
Pisau	Untuk mengupas dan memotong	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Baskom	Untuk wadah jahe	5 buah	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
Panci	Untuk memasak puding	2 buah	Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
Nampan	Untuk menaruh Bojahe yang sudah dibentuk bola-bola	3 buah	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Sendok	Untuk mengaduk	4 buah	Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
Blender	Untuk menghancurkan jahe	1 buah	Rp 350.000,00	Rp 350.000,00
Wajan	Untuk membuat Bojahe	1 buah	Rp 175.000,00	Rp 175.000,00
Saringan	Untuk memisahkan sari dan ampas jahe	2 buah	Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
Gelas	Untuk menakar sari, madu dan susu	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Entong	Untuk mengaduk	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Serbet	Untuk membersihkan	3 buah	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Kompor gas	Untuk membuat puding dan Bojahe	1 buah	Rp 350.000,00	Rp 350.000,00
Tabung gas	Untuk membuat puding dan Bojahe	1 buah	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp 4.035.000,00

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
jahe	Bahan untuk membuat puding SMJ dan Bojahe	30 kg	Rp 9.500,00	Rp 285.000,00
Susu sapi	Bahan untuk membuat puding SMJ	60 L	Rp 12.500,00	Rp 600.000,00
Madu asli	Bahan untuk membuat puding SMJ	60 L	Rp 175.000,00	Rp 1.050.000,00
Tepung tapioka	Bahan untuk membuat Bojahe	15 liter	Rp 22.500,00	Rp 337.500,00
Gula	Bahan untuk membuat Bojahe	30 kg	Rp 25.000,00	Rp 750.000,00
Label Produk		60 lembar	Rp 15.000,00	Rp 900.000,00

Cup	Wadah puding SMJ	1750	12.500/50 buah	Rp 375.000,00
Mika	Wadah Bojahe	1750	10.000/50 buah	Rp 300.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp 4.552.000,00

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan	Untuk membeli alat dan bahan, pemasaran produk, dll	kegiatan		Rp 500.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp 500.000,00

### 4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Pemasaran dan distribusi produk	-	-	-	Rp 150.000,00
Dokumentasi dan periklanan	-	-	-	Rp 300.000,00
Media publikasi	-	-	-	Rp 300.000,00
Penyusunan laporan sementara	-	-	-	Rp 150.000,00
Penyusunan laporan akhir	-	-	-	Rp 150.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp 1.100.000,00
Total Keseluruhan (Rp)				Rp 9.687.500,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Diana Isnaeni/ 4311412055	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghandel semua kegiatan</li> <li>• Mengurusi administrasi</li> </ul>
2	Moh Agung Riswanto 4311412057	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membeli alat dan bahan yang diperlukan</li> </ul>
3	Nur Imaniah/ 4311412057	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pembuatan &amp; pengemasan puding SMJ dan Bojahe</li> </ul>
4	Icuk Kiswanto/ 6411412142	Ilmu Kesehatan Masyarakat S1	IKM	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desain label produk</li> <li>• Desain X-Bannner</li> <li>• Dokumentasi</li> </ul>
5	Tasmuri/ 4001413024	Pendidikan IPA S1	IPA	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemasaran produk</li> </ul>

## Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



## SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Diana Isnaeni

NIM : 4311412055

Program Studi : Kimia S1

Fakultas : Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **Program Kreativitas Mahasiswa-Penelitian** saya dengan judul: **Diversifikasi Olahan Jahe yang Kaya Manfaat Puding SMJ (Susu, Madu, Jahe) dan Bojahe (Bola-bola Jahe).**

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 4 Oktober 2015

Yang menyatakan,

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang



(Prof. Dr. Masdulini, M.Pd)

NIP. 19620508 198803 1 002



(Diana Isnaeni)

NIM.4311412055