



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
CIMSIRENG (CIMPLUNG SINGKONG GORENG) INOVASI
MENINGKATKAN KETAHANAN DAN HARGA JUAL MAKANAN
KHAS BANYUMAS**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Shaffil Wildaan	1401413126/2013
Susi Aprilia Rahayu	1401414317/2014
Riza Dwi Noviana	1401413027/2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAN

1. Judul Kegiatan : Cimsireng (Cimplung Singkong Goreng) Inovasi Meningkatkan Ketahanan dan Harga Jual Makanan Khas Banyumas
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Shaffil Wildaan
 - b. NIM : 1401413126
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD)
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan NoTelp./HP : Desa Cilongok Rt 02 Rw 06, Kec.Cilongok, Kab. Banyumas/ 085726008309
 - f. Alamat email : shaffilwildaan@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ika Ratnaningrum, S.Pd., M.Pd
 - b. NIDN : 0014088203
 - c. Alamat Rumah dan No Telp./HP: Griya Taman Ruslani No. 15 Kelurahan Pekauman Kecamatan Tegal Barat Kota Tegal / 081548948548
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 6.146.000,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

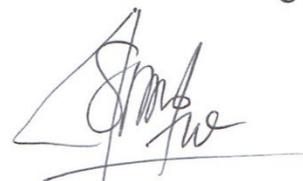
Semarang, 20 September 2015

Menyetujui
Koordinator PGSD UPP Tegal



(Drs. Akhmad Junaedi, M.Pd.)
NIP. 19630923 198703 1 001

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Shaffil Wildaan)
NIM. 1401413126

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan



(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)
NIP. 19601217 198601 1 001

Dosen Pendamping



(Ika Ratnaningrum, S.Pd., M.Pd)
NIP. 19820814 200801 2 008

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
RINGKASAN	vi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Program.....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	2
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Gagasan Awal Usaha	3
2.2 Peluang Pasar	3
2.3 Analisis Ekonomi	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	5
3.1 Tahap Perencanaan.....	5
3.2 Tahap Pembelian Bahan Baku	5
3.3 Tahap Produksi	5
3.4 Tahap Pemasaran	6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	7
4.1 Anggaran Biaya.....	7
4.2 Jadwal Kegiatan Program	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN	9

RINGKASAN

Cimplung adalah makanan khas yang berasal dari Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Cimplung memiliki rasa manis yang khas karena dibuat secara tradisional dengan cara merebus singkong dalam “*badeg*” atau air nira kelapa. Kecamatan Cilongok sendiri sebagai kecamatan dengan petani nira terbanyak di Kabupaten Banyumas. Sembari memasak air nira menjadi gula merah, terkadang petani memasukan singkong ke dalam air rebusan nira sampai singkong dirasa empuk dan matang, kemudian dijadikan sebagai cemilan keluarga.

Rasa cimplung yang legit manis khas air nira sangat digemari oleh seluruh kalangan dari anak-anak sampai kakek nenek, namun belum memiliki nilai jual. Jarang sekali penjual makanan yang berminat menjual cimplung karena tampilan cimplung yang tidak tahan lama, cepat basi, dan tampilannya yang kurang menjual. Penikmat cemilan ini hanya sebatas warga petani air nira itu sendiri.

Dari sinilah kami mendapatkan inspirasi untuk membuat usaha yang belum pernah ada, yakni membuat cemilan “Cimsireng (Cimplung Singkong Goreng)”. Dengan digoreng, maka cimplung singkong akan lebih tahan lama dan akan lebih mudah dipasarkan. Ditambah dengan pemberian label nama dan kemasan yang menarik diharapkan cimplung yang awalnya hanya menjadi cemilan rumahan yang tidak memiliki nilai jual, akan menjadi cemilan yang bernilai jual serta dapat menambah pemasukan kami selaku mahasiswa. Melalui usaha ini pula diharapkan menjadi inspirasi bagi petani air nira dan petani singkong untuk meningkatkan penghasilannya.

Jika selama ini cimplung jarang diperjualbelikan, dengan diolah menjadi cimplung singkong goreng maka 1 kilo singkong dapat menghasilkan 10 pcs. Dalam proses penjualannya kami akan memperhitungkan jika dalam 1 kg singkong akan menghasilkan 10 pcs dan akan kami jual seharga Rp. 5000/pcs, maka dari 1 kg dapat terjual seharga Rp. 50.000. Jika 1 kg singkong mentah hanya seharga Rp 4000,- , maka pengolahan cimplung singkong ini akan sangat besar penghasilannya bila benar-benar diolah dengan ba

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyumas merupakan salah satu sentra petani nira kelapa terbesar di Indonesia. Usaha di sektor pertanian initerdiri atas 29.766 unit rumah tangga petani yang tersebar di seluruh Kabupaten Banyumas. Nira akan dimasak sampai kental dan dicetak menjadi gula nira. Dalam proses pemasakan air nira, terkadanang petani akan memasukan umbi-umbian seperti singkong atau talas. Setelah singkong empuk dan matang diangkat dan siap disajikan sebagai cemilan keluarga. Nama cimplung sendiri berasal dari bahasa jawa yaitu “cemplung” artinya memasukan sesuatu ke dalam air dan akan menghasilkan bunyi “plung”. Maka rebusan singkong dalam air nira disebut cimplung.

Cimplung memiliki rasa manis legit yang khas, karena direbus dalam air nira, masyarakat menyebutnya “badeg”. Rasanya sangat cocok di lidah semua kalangan. Panganan ini biasanya dibuat oleh petani air nira untuk cemilan sehari-hari dan dikonsumsi oleh keluarga sendiri. Tidak hanya sebagai cemilan keluarga tapi bisa dipasarkan menjadi produk yang menguntungkan. Namun, belum banyak yang berminat memproduksi cimplung untuk dijadikan makanan yang bernilai jual. Beberapa faktor yang menyebabkan cimplung tidak diminati sebagai makanan jual adalah karena cimplung sangat mudah basi dan tidak tahan lama serta tampilannya yang kurang menjual. Makanan yang direbus memang tidak akan tahan lama karena perebusan akan meningkatkan kadar air pada makanan. Seperti halnya singkong yang direbus dengan air nira akan menyebabkan singkong mudah basi. Cimplung singkong hanya akan bertahan paling lama satu hari setelah proses pemasakan, setelah itu rasanya akan berubah dan tidak layak dikonsumsi.

Jika dilihat dari rasa legit yang mudah diterima lidah dan disukai oleh berbagai kalangan, serta pembuatannya yang mudah cimplung singkong sangat besar potensi ekonomisnya. Untuk itu perlu inovasi untuk menghasilkan cimplung yang tahan lama, tampilannya menarik, memiliki harga jual, dan menjadi peluang usaha baru yang menjanjikan keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Agar pelaksanaan program ini tepat maka kami merumuskan masalah-masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat inovasi cimplung singkong yang tahan lama dan tidak mudah basi?
2. Bagaimana cara agar cimplung singkong tidak hanya menjadi cemilan rumahan tapi memiliki nilai jual?
3. Bagaimana cara meningkatkan harga penjualan cimplung singkong sehingga lebih menjanjikan keuntungan yang besar?
4. Bagaimana membuat desain kemasan cimplung singkong yang dapat menarik minat pembeli?

5. Bagaimana memasarkan produk cimplung singkong sehingga memudahkan konsumen untuk membelinya?

1.3 Tujuan Program

1. Membuat inovasi cimplung singkong yang tahan lama dan tidak mudah basi.
2. Menjadikan cimplung singkong menjadi makanan yang memiliki nilai jual.
3. Meningkatkan harga penjualan singkong agar menghasilkan keuntungan besar.
4. Membuat desain kemasan cimplung singkong yang menarik minat pembeli
5. Memasarkan cimplung singkong agar mudah dibeli oleh konsumen.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Dengan adanya Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) berupa pembuatan dan penjualan cimsireng (Cimplung Singkong Goreng), diharapkan dapat menjadi inovasi pembuatan cimplung singkong yang tahan lama serta menarik. Dari program ini pula diharapkan dapat menjadikan cimplung yang awalnya hanya sebagai makanan rumahan dapat menjadi makanan yang memiliki nilai jual. Dengan inovasi tersebut, cimplung singkong akan menjadi peluang usaha baru yang dapat mengembangkan kami sebagai mahasiswa yang bejiwa usaha serta dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat serta petani air nira kelapa atau petani singkong dalam mengolah cimplung agar bernilai jual dan dapat meningkatkan penghasilan.

1.5. Manfaat Program

Pelaksanaan PKM-K berupa inovasi pembuatan Cimsireng (Cimplung Singkong Goreng) akan menghasilkan beberapa manfaat anatara lain :

1. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi kami selaku mahasiswa.
2. Memberikan motivasi kepada mahasiswa lainnya untuk berani berwirausaha.
3. Menghasilkan produk inovasi baru yakni cimplung singkong yang lebih tahan lama dan bernilai jual.
4. Menjadi inspirasi terbukanya peluang usaha baru bagi masyarakat khususnya petani air nira dan petani singkong untuk meningkatkan penghasilan

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gagasan Awal Usaha

Cimplung singkong adalah makanan khas Banyumas yang manis legit dan disukai oleh semua kalangan, namun belum banyak diperjualbelikan karena cimplung ini mudah basi. Oleh karena itu inovasi baru dengan cara penggorengan cimplung dapat membuat makanan ini lebih tahan lama. Cemilan yang tahan lama akan lebih mudah dijual dan dipasarkan. Rasa yang khas dari cimplung singkong dan penggorengan yang akan membuatnya awet dapat menjadi peluang usaha yang akan menjanjikan keuntungan. Perlu berbagai perencanaan agar usaha pembuatan “Cimsireng (Cimplung Singkong Goreng)” dapat terlaksana dan berjalan berkelanjutan.

Pembuatan inovasi baru Cimsireng harus diawali dengan perencanaan yang matang, mulai dari melihat peluang pasar serta melakukan analisis pasar agar usaha yang dijalankan akan menghasilkan keuntungan dan akan terus berkelanjutan. Setelah dilakukan perencanaan, maka akan dilakukan produksi pembuatan Cimsireng. Dalam proses produksi ini semua bahan dioptimalkan agar menghasilkan produk yang baik dan sesuai dengan perencanaan. Setelah pembuatan, produk akan dikemas dengan kemasan yang diberi label nama produk “Cimsireng (Cimplung Saingkong Goreng)” sehingga pembeli akan mudah tertarik dan mengingat produk yang dijual. Pemasaran akan dilakukan melalui warung atau toko-toko serta melalui media sosial seperti facebook dan BBM agar produk dapat dikenal luas dan laris dipasaran.

Produk cemilan inovasi baru ini sangat berpotensi untuk dikelola dan dikembangkan menjadi sebuah peluang usaha. Oleh karena itu melalui program PKMK ini diharapkan kami dapat merealisasikan gagasan kami membuat usaha baru yang menjanjikan keuntungan.

2.2 Peluang Pasar

Peluang pasar untuk cemilan berbahan singkong ini sangat luas, mengingat singkong sudah sangat dikenal luas sebagai makanan yang digemari masyarakat. Selain itu dengan adanya inovasi Cimsireng yang manis, legit, dan gurih, masyarakat akan sangat menyukai produk cemilan ini mulai dari anak kecil sampai orang dewasa sekalipun. Produk cemilan ini juga akan sangat merakyat karena harganya yang relatif terjangkau.

Pemasaran “Cimsireng” ini adalah dengan menarik konsumen dengan tampilan kemasan awal yang menarik. Setelah konsumen tertarik dengan kemasan, konsumen juga akan puas terhadap rasanya yang legit, manis, dan gurih. Selain produknya, pelayanan yang baik terhadap konsumen juga mampu membuat produk ini laris di pasaran.

Sasaran produk cemilan ini utamanya adalah mahasiswa kampus PGSD UNNES UPP Tegal. Selain itu produk juga akan dititipkan ke warung-warung atau toko di sekitar perkampungan serta sekitar sekolah. Kemajuan media sosial juga

akan dimanfaatkan untuk memasarkan produk ini, yaitu melalui BBM atau Facebook agar produk lebih dikenal luas di masyarakat.

Agar pemasaran dapat berjalan dengan lancar maka dibutuhkan keuletan dan keberanian untuk meyakinkan produk baru kepada masyarakat dan pangsa pasar.

2.3 Analisis Ekonomi

Rincian analisis penjualan keripik Cimplung Singkong Goreng yaitu sebagai berikut :

Modal awal : Rp 6.146.000,00

Barang habis pakai : Rp 2.530.000,00

Jika dalam proses pembuatan cimplung singkong goreng dari 1 kg bahan mentah dapat menghasilkan 10 pcs keripik dan akan kami jual seharga Rp 5000/pcs, dari 100 kg akan menghasilkan 1000 dengan penghasilan Rp 5.000.000 per bulan. Maka kami akan mendapatkan laba :

Penghasilan perbulan : Rp 5.000.000

Barang habis pakai : Rp 2.530.000 _

Laba : Rp 2.470.000/bulan

Dengan hasil yang cukup, maka akan sangat mudah mengembalikan modal, modal awal akan terpenuhi dalam waktu 3 bulan. Dengan demikian sangat pantas usaha ini untuk dikembangkan.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Dalam menjalankan usaha dibutuhkan sebuah persiapan yang matang agar usaha dapat berjalan sesuai rencana dan tujuan dapat tercapai. Oleh karena itu dalam pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu :

3.1 Tahap Perencanaan

Perencanaan merupakan tahap yang penting sebelum melaksanakan sebuah usaha. Perencanaan dilakukan agar usaha lebih terarah dan sesuai dengan tujuan awal. Tahap ini dilakukan perencanaan produk, perencanaan lokasi distribusi, perencanaan harga, perencanaan pemasaran dan promosi.

Perencanaan Produk

Produk yang direncanakan untuk diproduksi adalah cimplung singkong goreng. Produk cemilan dengan rasa manis, legit, dan gurih. Cimplung singkong goreng yang telah diproduksi akan dipasarkan dengan dikemas dalam kemasan. Pada kemasan akan diberi label “Cimsireng”.

Perencanaan Lokasi

Pembuatan awal produk dilakukan di Desa Cilongok RT 2 RW 5, Kec. Cilongok, Kabupaten Banyumas. Kemudian produk dipasarkan di sekitar tempat produksi dan dipasarkan pula di Kampus PGSD UNNES UPP Tegal dan sekitarnya.

Perencanaan Harga Produk

Harga produk ditentukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain dan persaingan harga pasar. Rencana harga jual dari produk cimplung singkong goreng ini adalah Rp 5000,- per bungkus. Jika produk sudah digemari dan menjadi tren dan dibanjiri konsumen harganya pun bisa dinaikan dari standar harga normal.

Perencanaan Promosi

Promosi dilakukan untuk memperkenalkan produk kepada konsumen. Promosi dilakukan dengan menempelkan pamflet-pamflet di tempat strategis dipinggir jalan atau warung-warung. Selain itu promosi dilakukan melalui media sosial seperti bbm dan facebook agar produk diketahui masyarakat luas.

3.2 Tahap Pembelian Bahan Baku

Tahap selanjutnya adalah pembelian bahan baku. Bahan baku berupa air nira atau badeg dibeli dari petani nira di sekitar Desa Cilongok dengan harga Rp 5000,- per liter. Singkong langsung dibeli dari pasar.

3.3 Tahap Produksi

Tahap ini adalah tahap yang paling penting, usaha dapat berjalan jika proses produksi berjalan lancar pula. Adapun tata cara pengolahan cimplung singkong goreng adalah sebagai berikut:

Bahan Cimplung Singkong Goreng:

- Singkong
- air nira kelapa
- minyak goreng

Cara Pembuatan

- Saring air nira kelapa dari kotoran-kotorang.
- Masukkan air nira ke dalam wajan dan rebus diatas kompor.
- Kupas singkong dan cuci bersih.
- Potong singkong menjadi bagain yang lebih kecil.
- Masukkan singkong ke dalam wajan berisi air nira yang sudah mendidih.
- Rebus sampai singkong empuk dan matang.
- Angkat dan tiriskan cimplung singkong sampai kadar airnya berkurang.
- Setelah cimplung singkong dingin, dipotong tipis-tipis.
- Terakhir, goreng singkong dengan banyak minyak goreng sampai matang dan krispi.

Proses Finishing:

- Tiriskan cimplung singkong goreng hingga mengering dan dingin.
- Kemas dalam plastik yang sudah disablon diberi label.
- Kemas plastik dengan mesin hand saler.
- Pack dalam kemasan besar.
- Keripik siap dijual.

3.4 Tahap Pemasaran

Cimplung singkong goreng siap dipasarkan ke tempat-tempat yang telah direncanakan, yaitu di Kampus PGSD UNNES UPP Tegal atau di warung-warung sekolah sekitar kampus dan warung-warung sekolah sekitar tempat produksi. Pemasaran dilakukan dengan cara dititipkan di koperasi mahasiswa Kampus PGSD UNNES UPP , diwarung atau toko-toko sekitar. Untuk produk yang terjual melalui media sosial akan langsung diberikan kepada konsumen diwaktu dan tempat yang telah disepakati.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Rancangan biaya dalam program ini adalah sebagai berikut

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	Rp 2.676.000,00
2	Bahan Habis Pemakaian	Rp 2.530.000,00
3	Perjalan	Rp 600.000,00
4	Lain-lain	Rp 340.000,00
Jumlah		Rp 6.146.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan Program

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini direncanakan dalam waktu 6 bulan pada tahun 2015. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini, disajikan dalam tabel berikut :

No	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Persiapan usaha dan perlengkapan	V				
2	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan		V			
3	Produksi dan pemasaran cimplung singkong goreng			V	V	V
4	Penghitungan hasil, evaluasi dan penyusunan laporan.			V	V	V

DAFTAR PUSTAKA

Tears, Riyan. 2012. *Cimplung*. <http://riyandhy.blogspot.com/2012/11/cimplung-cimplung-apa-yang-ada-di-benak.html> (diakses tanggal 10 September 2015)

Priyono, Yoga . 2011. *Cimplung Boled*. <http://kulinerataumakananbanyumas.blogspot.com/2011/02/cimplung-boled.html> (diakses tanggal 10 September 2015)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Pengusul

1. Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Shaffil Wildaan
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM	1401413126
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 24 Oktober 1995
6	E-mail	shaffilwildaan@yahoo.co.id
7	Nomer Telpon/HP	085726008309

B. Riwayat Pendidikan

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

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah

-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

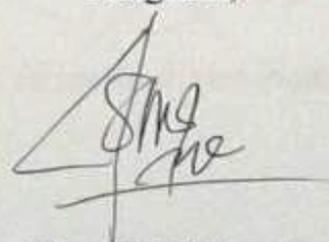
-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian dari 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 Kewirausahaan.

Semarang, 20 September 2015

Pengusul,



(Shaffil Wildaan)

2. Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Susi Aprilia Rahayu
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401414317
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 20 April 1995
6	E-mail	susiapriliar@yahoo.com
7	Nomer Telpn/HP	087730023324

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Baros	SMP N 1 Ketanggungan	SMA N 1 Banjarharjo
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah

-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian dari 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 Kewirausahaan.

Semarang, 20 September 2015
Pengusul,



(Susi Aprilia Rahayu)

3. Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Riza Dwi Noviana
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PGSD
4	NIM	1401413027
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 17 November 1995
6	E-mail	Rizadwi.noviana@gmail.com
7	Nomer Telpon/HP	085742362738

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 4 Banjaran	SMP N 2 Taman	SMA N 2 Pemalang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah

-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian dari 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 Kewirausahaan.

Semarang, 20 September 2015
Pengusul,



(Riza Dwi Noviana)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

a. Peralatan Penunjang

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Mesin Pemotong	2 unit	Rp 400.000,00	Rp 800.000,00
2	Mesin Hand Sealer	1 unit	Rp 450.000,00	Rp 450.000,00
3	Komprom gas tungku	1 unit	Rp 300.000,00	Rp 300.000,00
4	Wajan besar	2 buah	Rp 250.000,00	Rp 500.000,00
5	Saringan	2 buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
6	Tabung Gas	1 unit	Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
7	Soled	2 buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
8	Baskom	5 buah	Rp 15.000,00	Rp 75.000,00
9	Serok	2 buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
10	Talenan	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
11	Sikat	3 buah	Rp 3.000,00	Rp 9.000,00
12	Pisau	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
13	Ember	2 buah	Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
14	Lap	5 buah	Rp 5.000,00	Rp 25.000,00
15	Spons	1 buah	Rp 2.000,00	Rp 2.000,00
16	Gayung	2 buah	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
17	Buku keuangan	1 buah	Rp 15.000,00	Rp 15.000,00
18	Pulpen	4 buah	Rp 2.500,00	Rp 10.000,00
19	Promosi Medsos	Pulsa	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
20	Pamflet Promosi	50 lembar	Rp 2.500,00	Rp 125.000,00
21	Nota	1 buah	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp 2.676.000,00

No.	Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Total
1	Air Nira Kelapa	200 liter	Rp 3.500,00	Rp 700.000,00
2	Singkong	100 kg	Rp 4.000,00	Rp 400.000,00
3	Minyak goreng	80 liter	Rp 15.000,00	Rp 1.200.000,00
4	Sabun	2 bgks	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
5	Isi ulang gas	2 kali	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
6	Label produk	400 pcs	Rp 300,00	Rp 120.000,00
7	Plastik Bungkus	400 pak	Rp 100,00	Rp 40.000,00
Total biaya produksi awal / habis pakai				Rp 2.530.000,00

b. Bahan Habis Pakai

c. Perjalanan

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Transportasi	3 orang	Rp 200.000,00	Rp 600.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp 600.000,00

d. Lain-lain

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan laporan perkembangan	1 buah	Rp. 50.000,00	Rp. 50.000,00
2.	Penyusunan laporan akhir	3 buah	Rp. 30.000,00	Rp. 90.000,00
3.	Dokumentasi + cetak		Rp. 200.000,00	Rp. 200.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp. 340.000,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Penyusun dan Pembagian Tugas

NO	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1	Shaffil Wildaan	PGSD	Pendidikan	5 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - Mengkoordinir anggota - Menyusun rencana - Membuat produk
2	Susi Aprilia Rahayu	PGSD	Pendidikan	5 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - Mencari bahan baku - Membuat Produk
3	Riza Dwi Noviana	PGSD	Pendidikan	5 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat Produk - Pemasaran Produk



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H, Kampus Sekaran Gunung Pati, Semarang Jawa Tengah
 Website : www.unnes.ac.id email : unnes@unnes.ac.id
 Telp. +6224 8508084 Fax. +6224 850808083

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Shaffil Wildaan
 NIM : 1401413126
 Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 Fakultas : Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-Kewirausahaan saya dengan judul:
**CIMSIRENG (CIMPLUNG SINGKONG GORENG) INOVASI
 MENINGKATKAN KETAHANAN DAN HARGA JUAL MAKANAN
 KHAS BANYUMAS** 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, 20 September 2015

Mengetahui
 Wakil Rektor
 Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,
 Ketua



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



Shaffil Wildaan
 NIM. 1401413126