PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
TESIN KASA (TELUR ASIN ANEKA RASA)

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

Mirawati Efendi	4301415032
Laksmita Firdaus	4301415035
Rahmawati	4301415010

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1.	Judul Kegiatan	: TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa)
2.	Bidang Kegiatan	: PKM-K
3.	Ketua Pelaksana Kegiatan	
	a. Nama Lengkap	: Mirawati Efendi
	b. NIM	: 4301415032
	c. Jurusan	: Kimia
	d. Universitas/Institut/Politeknik	: Universitas Negeri Semarang
	e. Alamat Rumah dan No Tel./HP	: Jl. Pangeran Puger No.50 RT 02/V Grobogan Purwodadi, Jawa Tengah 089697840876
	f. Alamat email	: mirawatiefendi@gmail.com
4.	Anggota Pelaksana Kegiatan	: 2 orang
5.	Dosen Pendamping	
	a. Nama Lengkap dan Gelar	: Dr. Endang Susilaningsih, M.S.
	b. NIDN	: 0018035906
	c. Alamat Rumah	: Ngablak No 615 C RT 03 RW 08 Ungaran
6.	Biaya Kegiatan Total	
	a. Dikti	: Rp 4.025.000,00
	b. Sumber Lain	: -
7.	Jangka Waktu Pelaksanaan	: 5 bulan

Semarang, 06 Oktober 2015

Menyetujui,
Ketua Jurusan Kimia

(Dra. Woro Sumarni, M.Si)
NIP. 19650723 199303 2 001

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Mirawati Efendi)
NIM. 4301415032

Pembantu Rektor Bid. Kemahasiswaan
Universitas Negeri Semarang

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

Dosen Pendamping

(Dr. Endang Susilaningsih, M.S.)
NIDN. 0018035906

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA……...……..i

HALAMAN PENGESAHAN…….....ii

DAFTAR ISI…….……....iii

RINGKASAN……...……iv

BAB 1. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH……..1
B. PERUMUSAN MASALAH…….....2
C. TUJUAN……..…2
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN…….....2
E. KEGUNAAN…….2

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA……..3

BAB 3. METODE PELAKSANAAN……5

BABA 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATA…….....7

LAMPIRAN-LAMPIRAN…….....8

RINGKASAN

TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa) adalah inovasi dari telur asin yang biasanya hanya monoton dengan rasa asin kini hadir dengan varian rasa yang menarik, seperti barbeque, keju, rumput laut, balado dan lain lain, namun tanpa menghilangkan rasa original dari telur asin tersebut.

Seperti yang kita ketahui telur mengandung banyak protein terutama protein hewani, maka dari itu dengan terciptanya produk ini dapat memenuhi kebutuhan protein hewani kita dengan cara praktis dan harga yang ekonomis serta rasa yang bervariatif. Bukan hanya bisa dijadikan lauk namun TESIN KASA ini juga bisa dijadikan sebagai camilan yang enak dan sehat.

Pembuatan TESIN KASA ini tidak jauh beda seperti pembuatan telur asin pada umumnya, namun disini kami akan mengganti penggunaan abu dari kayu bakar dengan abu dari serabut pelepah kelapa karena serabut pelepah kelapa ini akan menghasilkan rasa gurih yang berbeda, selain itu pada adonan batu bata dan garam juga ditambahkan perasa sesuai yang didinginkan.

Untuk mahasiswa yang tinggal di kost sangat cocok untuk membeli produk ini, daripada harus memasak dan makan mie instan setiap hari yang sangat merepotkan dan kurang menyehatkan akan lebih baik makan dengan lauk TESIN KASA yang lebih praktis dan lebih menyehatkan. Meskipun hanya makan nasi dan TESIN KASA tapi nutrisi yang kita peroleh tidak sesederhana kelihatannya. Selain itu juga tidak akan merasa bosan meski harus makan itu setiap hari karena banyak varian rasa yang tersedia. Pemasarannyapun tidak terbatas hanya di lingkup mahasiswa namun juga di lingkungan masyarakat terutama para ibu rumah tangga dan anak-anak sekolah agar jajanan mereka lebih menyehatkan.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Telur asin umumnya dibuat dari telur itik karena memiliki cangkang yang lebih tebal dan rasanya lebih enak. Telur itik memiliki kandungan protein 13,1%, lemak 14,3%-17%, vitamin, dan mineral. Untuk lebih detailnya, hasil yang didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Telur Asin, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 83% mengandung energi sebesar 195 kilokalori, protein 13,6 gram, karbohidrat 1,4 gram, lemak 13,6 gram, kalsium 120 miligram, fosfor 157 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam Telur Asin juga terkandung vitamin A sebanyak 841 IU, vitamin B1 0,28 miligram dan vitamin C 0 miligram.

Telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh-kembang, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta para lansia (lanjut usia). Telur cocok dikonsumsi oleh semua kelompok umur dan dari segala lapisan masyarakat, jadi bisa dikatakan peminatnya cukup besar. Melihat kenyataan ini maka peluang usaha telur asin cukup menjanjikan dan sangat menarik untuk ditekuni.

Daerah utama penghasil telur asin adalah kota Brebes. Disana telur asin memang menjadi produk unggulan. Bukan hanya sekadar usaha rumah tangga, tapi telah menjadi bagian mata pencaharian sebagian warga. Telur asin brebes memang terkenal akan kelezatannya, kuning telurnya masir, dan rasa asinnya pas. Saat dibelah, dari kuning telurnya akan meleleh minyak seperti madu. Namun tidak menutup kemungkinan juga daerah selain kota Brebes juga dapat menghasilkan produk telur asin yaitu dengan menambahkan varian rasa yang unik sehingga dapat menarik perhatian pasar.

Telur asin yang akan dihasilkan ini berbeda dengan telur asin pada umumnya, karena kami menambahkan berbagai varian rasa di dalamnya sehingga kami beri nama “TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa)”. Selain itu kami juga menggunakan abu dari serabut pelepah kelapa yang akan memberikan rasa gurih yang berbeda karena abu pelepah kelapa mengandung unsur Magnesium (Mg) dan Kalium (K) yang akan membentuk garam $MgCl_2$ dan KCl, sehingga makanan bisa menjadi asin oleh unsur Cl tersebut.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan terdapat beberapa perumusan masalah, sebagai berikut:

a. Bagaimana cara mendapatkan bahan baku untuk memproduksi barang ?
b. Bagaimana cara memproduksi berbeda dari yang sudah ada ?
c. Bagaimana cara memasarkan produk yang dihasilkan kepada konsumen?

C. TUJUAN

Adapun tujuan dari program ini yaitu sebagai berikut:

a. Menumbuh kembangkan budaya berwirausaha dikalangan mahasiswa dan untuk mendorong terciptanya wirausaha baru yang menerapkan IPTEK.
b. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat dengan menggunakan sumber daya manusia yang optimal.
c. Memberi inovasi baru pada produk telur asin
d. Memasarkan hasil produk secara efektif dan efisien.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Berdasarkan uraian diatas maka luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut:

a. Menghasilkan produk baru berupa TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa)
b. Mendorong terciptanya lapangan pekerjaan yang baru.

E. KEGUNAAN

Kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa ini diharapkan mampu memberikan manfaat, sebagai berikut:

b. Pandai memanfaatkan peluang dan menciptakan peluang.
c. Menciptakan kesejahteraan taraf hidup masyarakat
d. Mampu mendorong mahasiswa untuk berfikir kreatif.
e. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam dunia bisnis, khususnya dalam berwirausaha di dunia industri.
f. Membuat usaha telur asin dengan tujuan untuk membuka lapangan pekerjaan dan untuk meningkatkan gizi, karena telur asin banyak mengandung protein dan kalsium.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

a. Jenis, Nama Produk dan Karakteristik Produk

Telur asin merupakan jenis makanan yang dapat dijadikan lauk atau pelengkap nasi karena kandungan proteinnya yang sangat tinggi, namun juga dapat dimakan langsung. Telur asin yang akan dihasilkan ini berbeda dari biasanya karena akan ditambahkan berbagai aneka rasa yang unik. Sehingga kami memberi nama "TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa)". Rasa yang akan ditawarkan antara lain : balado, BBQ, rumput laut, bawang dan keju.

b. Keunggulan Hasil Produk

Keunggulan dari produk yang akan dihasilkan antara lain:

1. Jenis produknya merupakan makanan yang sehat karena tidak mengandung bahan pengawet.
2. Produk yang dihasilkan ini berbeda dari produk telur asin yang telah ada sebelumnya.

Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gr telur asin secara umum dibandingkan dengan telur ayam, telur bebek, dan telur puyuh.

No.	Zat Gizi	Telur Ayam	Telur Bebek	Telur Asin	Telur Puyuh
1.	Kalori (kal)	162	189	395	149,8
2.	Protein (gr)	12,8	13,1	13,6	10,3
3.	Lemak (gr)	11,5	14,3	13,6	10,6
4.	Karbohidrat (gr)	0,7	0,8	1,4	3,3
5.	Kalsium (gr)	54	56	120	49
6.	Fosfor (mg)	180	175	157	198
7.	Besi (mg)	2,7	2,8	1,8	1,4
8.	Vit. A (IU)	900	1230	841	274
9.	Vit. B (mg)	0,1	0,18	0,23	-
10.	Air (gr)	74	70,8	66,5	-

Sumber : Warisno dalam Sri Melia dan Indri Juliyarsi (2009)

B. Analisis Pemasaran

a. Pesaing dan Peluang Pasar

Kuliner merupakan peluang usaha terbesar, karena kuliner menjadi kebutuhan dalam kehidupan kita. Walaupun banyaknya usaha kuliner pada masa kini namun dengan adanya penginovasian dan pengkreativitasan produk tidak menutup kemungkinan peluang usaha ini cepat berkembang karena keunggulan dari produk yang dimiliki serta harga yang sesuai untuk kalangan konsumen dan dapat dinikmati oleh semua kalangan. Meskipun Semarang bukan merupakan penghasil utama telur asin tapi dengan menambah aneka ragam rasa yang akan menarik perhatian konsumen maka tidak menutup

kemungkinan untuk mengembangkan usaha ini. Beberapa keunggulan dari produk ini baik dari segi kualitas maupun dari segi harga yang cukup terjangkau bagi kalangan menengah ke bawah.

b. Media Promosi Yang Digunakan

Sasaran utama pemasaran produk kami ialah mahasiswa kampus dan masyarakat secara umum. Sasaran ini kami kelompokkan dengan menjual atau menitipkan produk kami pada supermarket atau warung-warung yang biasa menjual telur asin, serta kantin kampus. Kami akan mengemas produk kami dengan baik dan membubuhkan merek bagi produk kami agar produk kami mudah dikenali dan kualitas produk tetap terjaga hingga ke tangan konsumen. Strategi pemasaran yang kami gunakan ialah *direct selling* atau penjualan langsung produk kepada konsumen akhir dan penjualan dengan pemesanan melalui SMS, telepon, atau secara online melalui media jejaring sosial seperti *facebook* atau *twitter*.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan usaha ini diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan untuk kegiatan ini dilakukan selama 1 bulan pertama. Dalam tahap perencanaan ini kami melakukan riset untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi, menganalisa peluang pasar, menentukan harga jual produk, dan menentukan daerah pemasaran untuk produk kami. Setelah itu kami menyusun strategi produksi, promosi dan pemasaran produk.

2. Tahap Produksi

Langkah-langkah produksi "TESIN KASA" adalah sebagai berikut :

a. Persiapan Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang diperlukan untuk memproduksi 500 butir "TESIN KASA" dalam waktu selama 5 bulan ialah sebagai berikut :

No.	Alat	Bahan
1.	baskom/ wadah	500 butir telur bebek
2.	panci	7,5 kg garam
3.	pengayak tepung	100 batu bata
4.	kompor gas	7,5 kg abu serabut kelapa
5.	tabung gas LPG 12 kg	2 kg masing-masing perasa bubuk (balado, BBQ, rumput laut, bawang dan keju) jadi total 10 kg
6.	stempel	Air secukupnya

b. Proses Produksi

Cara membuat :

1. Siapkan semua alat dan bahan yang diperlukan
2. Haluskan batu bata
3. Ayak batu bata yang telah dihaluskan, hingga diperoleh tepung batu bata
4. Bagi tepung batu bata menjadi 5 adonan yang sebelumnya sudah dicampur dengan air dan garam
5. Campurkan adonan 1 dengan perasa bubuk balado, adonan 2 dengan perasa bubuk BBQ, adonan 3 dengan perasa bubuk rumput laut, adonan 4 dengan perasa bubuk bawang, dan adonan 5 dengan perasa bubuk keju. Aduk adonan hingga merata
6. Balut telur bebek yang telah dicuci dan diamplas dengan adonan sesuai rasa yang diinginkan
7. Susun berjajar pada wadah yang dalamnya sudah terlapisi oleh abu serabut kelapa, kemudian tutup kembali dengan abu tersebut dan letakkan di tempat yang aman dan terhindar dari paparan sinar matahari langsung
8. Diamkan selama 1-2 minggu
9. Setelah itu ambil telur dan bersihkan kemudian rebus hingga matang.

c. Pengemasan

Merek produk kami "TESIN KASA" dibubuhkan dengan cara distempel pada telur asin yang telah matang. Telur yang dijual secara eceran tidak dikemas, sedangkan yang dikemas akan dikemas dalam tempat dari mika isi 5 dengan varian rasa berbeda.

3. Pemasaran

Sasaran utama pemasaran produk kami ialah mahasiswa kampus dan masyarakat secara umum. Sasaran ini kami kelompokkan dengan menjual atau menitipkan produk kami pada supermarket atau warung-warung yang biasa menjual telur asin, serta kantin kampus.

4. Promosi

Promosi dilakukan dengan cara menawarkan produk ke konsumen langsung, membuat brosur, menempel pamflet di pinggir-pinggir jalan dan melalui sosial media seperti facebook atau twitter serta melayani pemesanan melalui SMS. Untuk harga eceran tiap telur adalah Rp 4000,00/butir sedangkan untuk yang kemasan isi 5 seharga Rp 18000,00/bungkus.

5. Evaluasi

Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, mengevaluasi komentar-komentar konsumen terhadap produk yang dipasarkan, dan memperbaiki produk sesuai dengan selera konsumen.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Keterangan	Total
1	Bahan Habis Pakai	Rp 3.040.000,00
2	Peralatan Penunjang PKM	Rp 570.000,00
3	Perjalanan	Rp 200.000,00
4.	Lain-lain	Rp 215.000,00
Jumlah		Rp 4.025.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan				
	I	II	III	IV	V
1. Persiapan Program					
a. Persiapan Bahan	X				
b. Persiapan Alat	X				
c. Persiapan Tempat	X				
2. Pelaksanaan Program					
a. Produksi	X	X	X	X	X
b. Promosi	X	X	X	X	X
c. Penjualan Produk	X	X	X	X	X
3. Evaluasi		X	X	X	X
4. Penyusunan Laporan	X	X	X	X	X

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Mirawati Efendi
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Pend.Kimia
4.	NIM/NIDN	4301415032
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 31 Mei 1997
6.	E-mail	mirawatiefendi@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	089697840876

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Grobogan	SMPN 1 Grobogan	SMAN 1 Grobogan
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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

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-Kewirausahaan

Semarang, 06 Oktober 2015

Pengusul,

(Mirawati Efendi)

Biodata Anggota

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Laksmita Firdaus
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Pend. Kimia
4.	NIM/NIDN	4301415035
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 29 Juni 1997
6.	E-mail	firdalaksmita@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	085869069195

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Daleman 2	SMP N 2 Sayung	SMA N 1 Karangtengah
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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

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-Kewirausahaan

Semarang, 06 Oktober 2015

Pengusul,

(Laksmita Firdaus)

Biodata Anggota

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Rahmawati
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Pendidikan kimia
4.	NIM/NIDN	4301415010
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Wonogiri,24 juni 1997
6.	E-mail	Rahmawati2440@gmail.com
7.	Nomor Telepon/HP	087738720186

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Trukan	SMPN 2 Pracimantoro	SMAN 1 Pracimantoro
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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

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-Kewirausahaan

Semarang, 06 Oktober 2015

Pengusul,

(Rahmawati)

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Dr. Endang Susilaningsih, M.S.
2.	Jenis Kelamin	P
4.	NIDN	0018035906
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 18 maret 1959
6.	E-mail	**Endang.arkan@gmail.com**
7.	Nomor Telepon/HP	(024) 6922342 / 081578702326

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA	S1	S2	S3
Nama Institusi	SD Mutihan 03	SMPN 09 Yogyakarta	SMAN Bantul 1	IKIP YOGYAKARTA	UGM	UNY
Jurusan	-	-	IPA	PENDIDIKAN KIMIA	KIMIA	PEP
Tahun Masuk-Lulus	1965-1971	1971-1973	1973-1976	1978-1982	1987-1992	2007-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	SEMNAS KIMIA dan pendidikan kimia VI (sn-kpk vi)	Pemantapan riset kimia dan asesmen dalam pembelajaran berbasis pendekatan saintik	2014
2.	International Conference On Mathematics, Science and education (ICMSE)		2014
3.	The conference on green chemistry	Model development and performance of chemical laboratory approach to improve performance assessment practitioners	2014

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Publikasi/Presentasi Karya Ilmiah Dosen UNNES Periode I	UNNES	2014
2.	Gelar Tanda Jasa dan Tanda Kehormatan Republik Indonesia	Presiden Indonesia	2014

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-Kewirausahaan

Semarang, 06 Oktober 2015

Pembimbing,

(Dr. Endang Susilaningsih, M.S.)

NIDN. 0018035906

Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Wadah/baskom	Tempat proses pengasinan	5	10.000	50.000
Panci	Tempat untuk merebus telur	2	20.000	40.000
Pengayak tepung	Untuk mengayak batu bata	1	10.000	10.000
Kompor gas	Untuk memasak telur	1	200.000	200.000
Tabung LPG	Sumber api	2	125.000	250.000
Stempel	Memberi merek pada cangkang telur	1	20.000	20.000
			SUB TOTAL (Rp)	570.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
butir telur bebek	Bahan baku pembuatan telur asin	1000 butir	1.750	1.750.000
garam	Memberi rasa asin	15 kg	3.000	45.000
batu bata	Menghilangkan bau amis dari telur	200 biji	1.000	200.000
abu serabut kelapa	Memantapkan rasa/memberi rasa gurih pada telur	15 kg	3.000	45.000
Perasa balado	Memberi rasa balado	4 kg	50.000	200.000
Perasa BBQ	Memberi rasa BBQ	4 kg	50.000	200.000
Perasa rumput laut	Memberi rasa rumput laut	4 kg	50.000	200.000
Perasa bawang	Memberi rasa bawang	4 kg	50.000	200.000
Perasa keju	Memberi rasa keju	4 kg	50.000	200.000
			SUB TOTAL (Rp)	3.040.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Bensin	Untuk mencari bahan baku	2	100.000	200.000
			SUB TOTAL (Rp)	200.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Brosur	Sebgai promosi	50	1.000	50.000
Tempat mika	Tempat telur yang kemasan	50	100	5.000
Pulsa	Untuk melayani pemesanan via SMS	150.000	32.000/bln	160.000
			SUB TOTAL (Rp)	215.000

Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Mirawati Efendi	Pend. Kimia	Pendidikan	5	Bertanggung jawab dalam proses produksi
2.	Laksmita Firdaus	Pend. Kimia	Pendidikan	5	Bertanggung jawab dalam pemasaran
3.	Rahmawati	Pend. Kimia	Pendidikan	5	Bertanggung jawab dalam persiapan alat dan bahan

KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (UNNES)
Gedung H: KampusSekaran-Gunungpati Semarang 50229
Rektor Fax (024)8508082,Email : unnes@unnes.ac.id - Purek I : 8508001, Purek II : 8508002
PurekIII : 8508003, Purek IV : 8508004, Ka.BAAK :Fax (024) 8508085, Ka.BAUK : 8508091
Bag.UHTP : 8508088, Bag.Keuangan : 8508093, Bag Kepegawaian : 8508092

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yangbertandatangan dibawah ini:

Nama	: Mirawati Efendi
NIM	: 4301415032
Program Studi	: Pendidikan Kimia
Fakultas	:Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaansaya dengan judul: TESIN KASA (Telur Asin Aneka Rasa) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian 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, 06 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan,

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

Yang menyatakan,

(Mirawati Efendi)
NIM 4301415032