



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM

**KERIPIK BINA BANKSA
(BIJI NANGKA ANEKA RASA)**

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

Erni Apria Nita	3301414076 / 2014
Ismi Amanah	3301414082 / 2014
Saiful Anwar	3312414041 / 2014
Kartikasari Wulandari	7311413090 / 2014

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

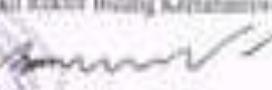
- | | |
|--|--|
| 1. Judul Kegiatan | : KEDPIK BINA BANKSA
(Diji-Sangka Amka Basa) |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Erii Agria Nita |
| b. NIM | : 3301414076 |
| c. Jurusan | : Politik dan
Kewarganegaraan |
| d. Universitas Instansi | : Universitas Negeri
Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No.HP | : Desa Pedurungan RT 1/11
Kec. Taman Kul. Patalang
Prov. Jawa Tengah
erianita@gmail.com |
| f. Alamat E-mail | : erianita@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Pembantu | : 4 (empat) orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Natal Kristono, S.Pd., M.H. |
| b. NIDN | : 0626128301 |
| c. Alamat Rumah dan No. Telp./HP | : Taman Lestari Blok E2
No. 8 Taman, Patalang |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp 7.000.000,00 |
| b. Sumber Lain | : - |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 5 Bulan |

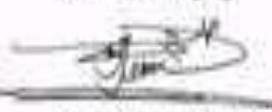
Semarang, 1 Oktober 2014


Ketua Jurusan Politik dan Kewarganegaraan
Kegiatan
Drs. Slamet Sumarto, M.Pd
NIDN. 06101271066011001

Ketua Pelaksana

Erii Agria Nita
NIM. 3301414076


Wakil Rektor Bidang Kertahasiswaan
N. Bambang Dadi Raharjo, M. Si
UNNES 196012171986611001

Dosen Pendamping

Natal Kristono, S.Pd., M.H.
NIDN. 0626128301

DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	1
C. Tujuan	2
D. Luaran Yang Diharapkan	2
E. Kegunaan.....	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
A. Anggaran Biaya	8
B. Jadwal Kegiatan	8
LAMPIRAN	
LAMPIRAN 1. BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PEMBIMBING	
LAMPIRAN 2. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN	
LAMPIRAN 3. SUSUNAN ORGANISASI TIM PENELITI DAN PEMBAGIAN TUGAS	
LAMPIRAN 4. SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI	

RINGKASAN

Biji nangka adalah biji dari buah nangka yang sering dijumpai dan tumbuh di Indonesia. Tidak banyak orang yang tahu bahwa biji dapat diolah menjadi sebuah keripik. Selain itu biji nangka juga memiliki kandungan gizi serta manfaat kesehatan yang baik untuk tubuh. Keripik BINA BANKSA merupakan produk makanan berupa keripik yang bahan bakunya berasal dari biji nangka. Sebagai olahan keripik pada umumnya, biji nangka direbus kemudian ditumbuk dan diberi bahan-bahan. Selanjutnya dibentuk menjadi bentuk lonjong dan ditiriskan untuk kemudian dipotong-potong menjadi sebuah keripik. Lalu keripik ini dijemur serta digoreng. Agar beraneka rasa dan menarik minat konsumen keripik diberi aneka rasa seperti rasa pedas, balado, coklat, keju, dan extra pedas.

Produk yang dihasilkan memiliki banyak keunggulan yakni selain masih jarang beredar dipasaran, produk ini memiliki kandungan gizi yang cukup dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain itu produk keripik BINA BANKSA memiliki banyak variasi rasa sehingga dapat memenuhi selera konsumen.

Melalui program ini diharapkan akan menumbuhkan semangat jiwa kewirausahaan bagi masyarakat khususnya mahasiswa dalam rangka menciptakan peluang kerja dan mengurangi pengangguran yang tinggi di Indonesia. Selain itu juga dapat menumbuhkan pola berpikir kreatif dan inovatif serta peka terhadap lingkungan sekitar dengan memanfaatkan sebijak mungkin apa yang tersedia di alam, berupaya secara optimal untuk menghasilkan produk sebuah produk makanan yang sehat, bergizi, enak dan menarik serta masih jarang dan awam bagi masyarakat berupa keripik biji nangka.

Kata kunci : Biji nangka, keripik, wirausaha

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Negara Indonesia adalah salah satu negara dengan tingkat kepadatan penduduk yang tinggi. Namun ini tidak sebanding dengan jumlah lapangan pekerjaan yang tersedia. Sehingga tingkat pengangguran di Indonesia masih tergolong tinggi. Untuk itu perlu adanya suatu usaha untuk keluar dari permasalahan tersebut. Salah satu cara adalah dengan berwirausaha yang dapat membuat peluang kerja dan menekan angka pengangguran di Indonesia. Kegiatan wirausaha dapat dilakukan dari mulai taraf kecil – kecilan dengan modal yang tidak terlalu besar. Apabila telah berkembang dengan manajemen yang baik maka akan berpeluang menjadi usaha yang besar.

Salah satu peluang usaha adalah usaha di bidang kuliner makanan. Ini sangat cocok karena tingkat konsumsi masyarakat Indonesia tergolong tinggi. Indonesia sendiri kaya akan beragam jenis tumbuhan berbuah, salah satunya tumbuhan pohon nangka. Namun tidak banyak orang yang mengetahui bahwa selain buah nangka, biji buah nangka juga dapat dimanfaatkan menjadi suatu olahan. Salah satunya adalah dijadikan sebuah keripik sebagai oleh-oleh dan cemilan bagi keluarga dengan berbagai varian rasa agar lebih menarik dan banyak peminat. Selain bahan yang mudah didapat, biji nangka juga memiliki kandungan gizi serta manfaat yang baik untuk kesehatan. Biji Nangka mengandung energi sebesar 165 kilokalori, protein 4,2 gram, karbohidrat 36,7 gram, lemak 0,1 gram, kalsium 33 miligram, fosfor 200 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Biji Nangka juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,2 miligram dan vitamin C 10 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Biji Nangka, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 75 %.

Berdasarkan uraian diatas, kami hendak mengembangkan sebuah inovasi pembuatan keripik biji nangka aneka rasa. Dengan ini diharapkan menjadi peluang usaha yang menjanjikan dengan menghasilkan produk berkualitas, sehat dan disukai oleh masyarakat serta dapat bertahan dalam persaingan di dunia usaha.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana cara mengoptimalkan biji nangka menjadi produk makanan yang enak dan bergizi serta menarik ?
2. Bagaiaman cara memasarkan produk yang telah dihasilkan dengan efektif dan efisien ?

C. TUJUAN

Program ini dibuat dengan tujuan sebagai berikut :

1. Mengoptimalkan manfaat dari biji nangka dengan cara menjadikannya sebagai produk makanan yang enak, sehat, bergizi, dan menarik minat masyarakat
2. Meningkatkan ketrampilan dalam hal memasarkan produk secara efektif dan efisien

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Berdasarkan uraian diatas maka luaran yang diharapkan sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk baru yang inovatif berupa keripik biji nangka dengan aneka rasa
2. Dapat memajemen dan memasarkan produk secara efektif dan efisien

E. KEGUNAAN

Kegunaan dari program ini adalah :

1. Bagi Perguruan Tinggi
Dengan kemunculan produk makanan yang berbahan dari biji nangka dengan aneka rasa ini akan memicu mahasiswa lain untuk berkompetisi mencari dan menemukan ide kreatif saerta inovatif. Dengan perkembangan mahasiswa ini maka akan memunculkan mahasiswa yang berkualitas dan dapat meningkatkan image dan prestise dari perguruan tinggi yang bersangkutan untuk bersaing dengan perguruan tinggi lainnya.
2. Bagi Mahasiswa
Dengan produk ini akan merangsang para mahasiswa berfikir kreatif dan inovatif serta peka terhadap kondisi lingkungan yang ada. Dengan memanfaatkan sesuatu yang sebelumnya tidak bernilai menjadi sebuah produk yang bernilai dan menghasilkan uang. Selain itu dapat menumbuhkan sikap saling kerjasama dalam sebuah tim untuk mencapai hasil yang diinginkan.
3. Bagi Masyarakat
Dengan produk ini masyarakat dapat mengetahui bahwa pohon nangka selain buahnya dapat dikonsumsi, biji juga dapat diolah menjadi bahan makanan yang sehat, enak, bergizi dan menarik. Sehingga dapat meningkatkan selera konsumen masyarakat dalam cita rasa makanan. Selain itu juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan di masyarakat sehingga dapat sedikit mengurangi pengangguran di Indonesia.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. ANALISIS PRODUK

1. Jenis, Nama Produk dan Karakter Produk

Jenis produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah jenis makan ringan yang berupa keripik. Keripik yang akan dibuat adalah berbahan dasar biji nangka. Kami memilih untuk menggunakan biji nangka karena dirasa buah nangka hanya dikonsumsi dagingnya dan biji nangka biasanya hanya dibuang begitu saja. Produk ini memanfaatkan bahan yang mudah diperoleh dan harga yang sangat terjangkau namun tidak mengurangi gizi serta manfaat bagi kesehatan. Produk yang berupa keripik ini kami namakan “Keripik BINA BANKSA (Biji Nangka Aneka Rasa).”

Karakteristik dari produk yang akan dihasilkan ini adalah produk berupa keripik dari biji nangka. Biji nangka yang sudah dibersihkan di rebus terlebih dahulu kemudian ditumbuk halus seperti adonan kue. Kemudian di bungkus memanjang seperti lontong dan setelah didiamkan semalam dipotong tipis-tipis menjadi keripik. Keripik inilah yang nantinya akan diberi aneka rasa seperti rasa pedas, rasa super pedas, rasa balado, rasa keju, dan rasa coklat.

2. Keunggulan Keripik Biji Nangka Aneka Rasa

Keripik BINA BANKSA adalah makanan ringan yang berbahan dasar dari biji nangka dengan berbagai keunggulan sebagai berikut :

- a. Produk ini merupakan pemanfaatan dari biji buah nangka yang biasanya orang kurang bisa memanfaatkannya sebagai bahan konsumsi.
- b. Produk ini merupakan produk makan sehat karena tidak berpengawet. Selain memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, juga memiliki manfaat kesehatan seperti pencegahan anemia, kanker, pengganti sel-sel rusak, melancarkan aliran darah, menjaga kesehatan rambut, mengeluarkan racun tubuh dan lain-lain.
- c. Produk ini memiliki banyak variasi rasa yang akan menarik minat beragam konsumen

B. ANALISIS PEMASARAN

1. Pesaing dan Peluang Pasar

Tidak dapat dipungkiri bahwa sudah banyak wirausahawan yang berada di ranah kuliner makanan. Namun tidak menutup kemungkinan

bahwa keripik BINA BANKSA dapat menembus peluang pasar. Ini dikarenakan terdapat banyak keunggulan keripik ini dan manfaat yang baik untuk kesehatan. Selain itu harga yang terjangkau dan masih jarang jenis keripik biji angka beredar di pasaran akan membuat produk ini memiliki peluang besar dan diterima baik di pasaran.

2. Kebijakan Promosi

Promosi merupakan kegiatan mengenalkan produk kepada masyarakat dalam rangka untuk meningkatkan hasil penjualan. Oleh karena itu dalam melakukan promosi Keripik “BINA BANKSA”, kami akan menyebarkan informasi produk melalui media cetak dan media elektronik. Melalui media cetak akan dibuat brosur-brosur atau pamflet yang dipasang disekitar kampus tepatnya di tiap-tiap fakultas dengan tempat yang strategis, selain itu juga di sebar ke pengguna jalan sekitar UNNES.

Untuk media elektronik kami akan melakukan promosi di sosial media seperti facebook, twitter, path, BBM, Instagram, line, whatsapp, dan lainnya. Ini dirasa akan lebih efektif karena banyak orang khususnya para remaja yang aktif di sosial media. Selain itu menggunakan metode door to door dari kos ke kos dan dari mulut ke mulut yang masih memiliki pengaruh besar dalam proses promosi.

3. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dapat dilakukan dengan cara menawarkan produk langsung kepada konsumen atau dengan melakukan kerja sama dengan berbagai toko untuk mendistribusikan kepada konsumen.

C. ANALISIS OPERASIONAL

1. Rencana Pembuatan Produk

Rencana pembuatan produk keripik BINA BANKSA selama tiga bulan adalah sebagai berikut :

- a. 1 minggu : 250 bungkus
- b. 1 bulan : 4 x 250 bungkus = 1000 bungkus
- c. 3 bulan : 3 x 1000 bungkus = 3000 bungkus

Harga penjualan per bungkus adalah Rp 3.000,00

Harga Penjualan 3 Bulan = Rp 3.000,00 x 3000
= Rp 9.000.000,00

Laba Penjualan 3 bulan = Harga Jual – Biaya Produksi
=Rp 9.000.000,00 – Rp 7.000.000,00
=Rp 2.000.000,00

a. Perhitungan BEP

$$1. \text{ BEP Volume Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} = \frac{\text{Rp } 7.000.000,00}{\text{Rp } 3.000,00} = 2300$$

Jadi pada tingkat volume produksi 2300 bungkus, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi pada bulan ke tiga produksi.

$$2. \text{ BEP Harga Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Hasil Produksi}} = \frac{\text{Rp } 7.000.000,00}{3000} = \text{Rp } 2.300,00$$

Jadi, pada tingkat harga Rp 2.300,00 usaha ini berada pada titik impas

$$3. \text{ B/C Ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Produksi}} = \frac{\text{Rp } 9.000.000,00}{\text{Rp } 7.000.000,00} = 1,29$$

Karena ratio lebih besar dari satu yaitu 1,29 maka ini layak untuk dijalankan

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :

1. Persiapan

a. Persiapan Alat

1. Panci pengukus
2. Alat penumbuk
3. Tempat menjemur
4. Wajan penggoreng
5. Pisau
6. Spatula
7. Ember
8. Baskom
9. Kompor
10. Serok

b. Bahan yang digunakan antara lain :

1. 300 kg singkong
2. 50 kg tepung terigu
2. 50 kg minyak goreng
3. 19 kg bubuk aneka rasa
4. 5 kg garam
5. 2 galon air
6. 30 bungkus plastik kemasan
7. 2 buah staples
8. 5 buah gas

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pembuatan produk keripik biji nangka ini antara lain sebagai berikut :

- a. Persiapkan alat dan bahan yang diperlukan.
- b. Pengolahan bahan

Tahap pengolahannya yaitu :

- 1) Cuci biji nangka yang telah dikumpulkan dengan bersih kemudian tiriskan

- 2) Kukus biji nangka hingga matang dan lunak
- 3) Setelah dingin maka kupas kulit ari dari biji nangka
- 4) Haluskan rebusan biji nangka tersebut dengan cara ditumbuk dengan alat penumbuk.
- 5) Setelah halus adonan ditaruh baskom, beri tepung terigu sedikit demi sedikit dan beri garam secukupnya
- 6) Setelah adonan jadi maka dibungkus di plastik panjang kemudian dikukus
- 7) Tiriskan adonan selama semalam agar dingin dan kering maksimal
- 8) Adonan yang telah jadi kemudian dicetak tipis-tipis membentuk keripik
- 9) Jemur keripik di panas matahari sampai kadar airnya menurun dan benar – benar kering
- 10) Setelah kering keripik digoreng dan ditiriskan untuk menghilangkan sisa minyak
- 11) Taburkan bubuk aneka rasa pada keripik tersebut
- 12) Bungkus dengan plastik dan di beri label

3. Promosi

Promosi dilakukan dengan cara menawarkan produk ke konsumen langsung, membuat brosur atau memasang pamflet di pinggir-pinggir jalan dan lain-lain.

4. Pemasaran

Pemasaran produk keripik biji nangka ini akan dilakukan dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan menitipkan keripik ke toko-toko.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan usaha yang dijalankan, mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, mengevaluasi komentar-komentar konsumen terhadap produk yang dijual, dan memperbaiki produk sesuai dengan selera yang diinginkan konsumen.

BAB IV
BIAYA DAN RANCANGAN KEGIATAN

A. RANCANGAN BIAYA

Rekapitulasi rancangan biaya :

No	Keterangan	Total
1.	Peralatan Penunjang PKM	Rp 2.367.000,00
2.	Bahan Habis Pakai	Rp 3.099.000,00
3.	Perjalanan	Rp 600.000,00
4 .	Lain-lain	Rp 934.000,00
	Total	Rp 7.000.000,00

B. JADWAL KEGIATAN

Jadwal kegiatan sampai lima bulan

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	
b. Promosi		X	X	X	
c. Penjualan Produk		X	X	X	
3. Evaluasi		X	X	X	
4. Penyusunan Laporan				X	X

Lampiran 1 : Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Emi Aprilia Nita
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	PPKN
4.	NIM	3301414078
5.	Tanggal dan tanggal lahir	Penalung, 19 April 1999
6.	Email	emipratiatita@gmail.com
7.	No.HP	081903867438

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institut	SDN 02 Pekurungan	SMPN 3 Tawang	SMAN 1 Penalung
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Perakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Persepsi Ilmiah/ seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, instansi, atau identitas lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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.

Dersikan biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengisian Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 1 Oktober 2019



Emi Aprilia Nita

A. Mendaftar Diri

1.	Nama Lengkap	Irisi Annisah
2.	Irisi Kalimat	Perempuan
3.	Program Studi	PPKN
4.	NIM	1101414002
5.	Tempat dan tanggal lahir	Tegal, 30 November 1996
6.	Email	irisiannisah@yahoo.com
7.	No HP	081911400139

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institut	KDN Kalamati 02	SMPN 3 Adirema	SMKN 1 Slawi
Jenjang	-	-	Kejuruteraan
Tahun Masuk-Lulus	2003-2008	2008-2011	2011-2014

C. Penaklukkan Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Persewaan Ilmiah/ seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, asuransi, atau lembaga lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan masukkan dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata diungkap ketidakakuratan dengan kenyataan, saya sanggup menerimanya sendiri.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 1 Oktober 2015



Irisi Annisah

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Kartikasari Walandari
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Management BI
4.	NIM	7311413000
5.	Tempat dan tanggal lahir	Parbahingga, 17 Mei 1996
6.	Email	Kartikasariwalandari04@gmail.com
7.	No. HP	08554188070

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instansi	SDN 3 Karang Cengis	SMPN 2 Bukit Teja	SMKN 1 Parbahingga
Jurusan			Pemasaran
Tahun Masuk - Lulus	2001 - 2007	2007 - 2010	2010 - 2013

C. Partisipasi Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah tersebut	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, instansi, atau daerah lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Instansi Pemberi penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari terbukti diungkap ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Surabaya, 1 Oktober 2013



Kartikasari Walandari

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Sachal Anwar
2.	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3.	Program Studi	Ilmu Politik
4.	NIM	3321014041
5.	Tanggal dan tanggal lahir	Pemalang, 01 Juli 1996
6.	Email	sachalernsya@gmail.com
7.	No.HP	087711374083

B. Rincian Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instansi	SD N 01 Jember	SMP N 2 Tatan	SMA N 1 Pemalang
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, instansi, atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

Semua data yang saya berikan 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 pengisian Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 1 Oktober 2015



Sachal Anwar

A. Identitas Diri

1. Nama lengkap (bergambar)	Natali Kristiono S.Pd, M.H.
2. Jabatan fungsional	-
3. Jabatan struktural	-
4. NIP	198312282014041001
5. NIDN	0626128301
6. Tempat dan tanggal lahir	Pematang, 28 Desember 1983
7. Alamat rumah	Taman Lestari Blok E2 No 6 Kec. Taman Pematang
8. Nomor telepon faks HP	081390060004
9. Alamat kantor	Gelang C4 FIS UNNES
10. Nomor telepon faks	-
11. Alamat email	natalikristiono@gmail.com
12. Lulusan yang telah dibanikan	-
13. Mata kuliah yang diajari	1. Pendidikan Pancasila 2. Pendidikan Kewarganegaraan 3. Pendidikan Anti Korupsi 4. Hukum Adat 5. Hukum Pajak

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Negeri Semarang	Universitas Islam Sultan Agung	-
Bidang Ilmu	PPKs	Ilmu Hukum	-
Tahun masuk-Lulus	2005-2008	2011-2013	-
Judul Skripsi/Thesis/Dissertasi	Model Terapi dan Rehabilitasi Korban Narkoba Berbasis Terapi Community dan Spiritual	Efektifitas Peranan Badan narkotika Kabupaten dalam Penanggulangan Penyalahgunaan narkotika	-
Nama Pembimbing/Promotor	Drs. Ngabanto, M.Si	Prof. Dr. Gunarto, S.H., S.E., Akt. M.Han.	-

C. Penelitian dalam 5 tahun terakhir

NO	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (jutaRp)
1	2014	Strategi Pengelolaan Kurikulum Terpadu Berbasis Multiple Intelligences (Studi Situs SDIT ASSALAMAHUNGARAN)	DIPA UNNES	10.000.000

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 tahun terakhir

NO	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (jutaRp)
1	2013	Meningkatkan Pengetahuan Kemampuan dan Keterampilan Pembuatan Action Plan pada Mahasiswa Fungsionaris UKM Anti	DIPA UNNES	6.000.000

		Narkoba di Kota Semarang		
--	--	--------------------------	--	--

E. Pengalaman Penulisan artikel ilmiah dalam jurnal 5 tahun terakhir

NO	Judul Artikel	Volume / Nomor / Tahun	Nama Jurnal
1	Efektifitas Peranan Badan Narkotika Kabupaten dalam Penanggulangan Penyalahgunaan narkoba		Integrasi

F. Pengalaman menyampaikan makalah secara oral pada Pertemuan/ seminar ilmiah dalam 5 tahun terakhir

NO	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

G. Pengalaman Menulis buku dalam jurnal 5 tahun terakhir

NO	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
-	-	-	-	-

H. Pengalaman Memperoleh HAKI dalam jurnal 5 tahun terakhir

NO	Judul / tema HAKI	Tahun	Jenis	Nomor P/D
-	-	-	-	-

I. Pengalaman Merumuskan kebijakan publik/ Rekrutasi sosial dalam 5 tahun terakhir

NO	Judul/ Tema Jenis Rekrutasi sosial Lainnya yang telah diterapkan	Tahun	Tempat Penetapan	Respon Masyarakat
-	-	-	-	-

J. Penghargaan yang pernah diraih dalam 10 tahun terakhir

NO	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

Semarang, 6 Oktober 2015
Pembimbing



Nuzul Kristono, S.Pd., M.H.
NIDN. 0626120301

Lampiran 2 : Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Kompor	Memasak	1	350.000,00	350.000,00
Sewa tempat	Tempat usaha	1	900.000,00	900.000,00
Sewa Tabung	Memasak	2	30.000,00	60.000,00
Panci Pengukus	Merebus buji angka	2	100.000,00	200.000,00
Alat Penumbuk	Menumbuk	1	300.000,00	300.000,00
Tempat Menjemur	Menjemur	6	20.000,00	120.000,00
Wajan	Menggoreng kripik	2	70.000,00	140.000,00
Spatula	Menggoreng kripik	2	20.000,00	40.000,00
Serok	Menggoreng kripik	2	20.000,00	40.000,00
Ember	Mencuci biji angka	3	30.000,00	90.000,00
Baskom	Tempat adonan	5	15.000,00	75.000,00
Pisau	Mengupas	5	7.000,00	35.000,00
Buku	Menulis	1	12.000,00	12.000,00
Alat Tulis	Menulis	5	1.000,00	5.000,00
SUBTOTAL				2.367.000,00

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Biji nangka	Bahan Baku	300 kg	3.000,00	900.000,00
Tepung terigu	Bahan tambahan	50 kg	10.000,00	500.000,00
Minyak goreng	Menggoreng	50 kg	13.000,00	650.000,00
Gas	Memasak	5 buah	20.000,00	100.000,00
Garam	Penyedap Rasa	5 kg	3.000,00	15.000,00
Air	Membuat adonan	2 galon	5.000,00	10.000,00
Plastik	Packaging	30 pack	6.000,00	180.000,00
Staples	Packaging	2 buah	15.000,00	30.000,00
Bubuk pedas	Perasa	4 kg	35.000,00	140.000,00
Bubuk extra pedas	Perasa	3 kg	38.000,00	114.000,00
Bubuk Balado	Perasa	4 kg	35.000,00	140.000,00
Bubuk Keju	Perasa	4 kg	40.000,00	160.000,00
Bubuk Cokelat	Perasa	4 kg	40.000,00	160.000,00
SUBTOTAL				3.099.000,00

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kualitas	Harga Satuan	Keterangan
Biaya Transportasi	Pencarian dan pembelian bahan baku & memasarkan produk	4	120.000,00	600.000,00
SUBTOTAL				600.000,00

4. Biaya lain-lain

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya konsumsi	184.000,00
Biaya tenaga penumbuk	300.000,00
Biaya pembuatan cap	150.000,00
Biaya iklan	100.000,00
Penyusunan Laporan	100.000,00
Dokumentasi + cetak	100.000,00
SUBTOTAL	934.000,00
TOTAL KESELURUHAN	7.000.000,00

Lampiran 3 : Susunan organisasi tim kegiatan dan pembagian tugas

NO	NAMA/NI M	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu	Uraian Tugas
1	Erni Apria Nita	PPKN	Kewargane garaan	15 jam/ Minggu	Mengkoordinasi semua tugas anggota dan membantu masing-masing anggota
2.	Ismi Amanah	PPKN	Kewargane garaan	15 jam/ Minggu	Mengkoordinasi pembuatan produk
3.	Saiful Anwar	Ilmu Politik	Politik	15 jam/ Minggu	Mengatur pemasaran produk
4.	Kartikasari Wulandari	Managem en	Ekonomi	15 jam/ Minggu	Melakukan manajemen keuangan

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan/Pelaksana

15

Lampiran 3. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
 Gedung H: Kampus Sekeloa-Giriwonggo-Semarang 50229
 Penerimaan Bekerja Bidang Kesejahteraan, email: pr@unes.ac.id, Telp/Fax
 (024) 8508903

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Etni Aprilia Nita
 NIM : 3301414076
 Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan
 Fakultas : Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul
Keraja BINA BAKERSI / BQ (Kampung Berencana Basi)

Yang disubmisi untuk tahun anggaran 2015 bernilai orisinal dan belum pernah
 dibayar oleh lembaga atau pihak lain.

Berkas di submisi ini dimuat kontrak kerjasama dengan penanggung jawab,
 maka saya bersedia diteliti dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku
 dan bertanggung jawab secara biaya penelitian yang sudah diterima ke luar negeri.

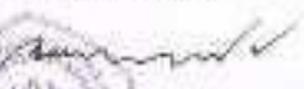
Dengan pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Semarang, 1 Oktober 2013

Mengikuti

Wakil Rektor
 Bidang Kesejahteraan

Yang Menyatakan



Dr. Etni Aprilia Nita (M. Si)
 NIM 3301414076



Etni Aprilia Nita
 NIM 3301414076

16