



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PECALUR (REMPEYEK CANGKANG TELUR)

BIDANG KEGIATAN:

PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Fikri Asmarani

1401413586/2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| 1. Judul Kegiatan | : | |
| 2. Bidang Kegiatan | : | PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | : | |
| a. Nama Lengkap | : | Fikri Asmarani |
| b. NIM | : | 1401413586 |
| c. Jurusan | : | PGSD |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : | Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No. Tel./HP | : | Tegalwuni Rt.01/Rw.06, Bayubiru,
50664
08587515225 |
| f. Alamat email | : | akiravicry@gmail.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis | : | orang |
| 5. Dosen Pendamping | | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : | |
| b. NIDN | : | |
| c. Alamat Rumah dan No Tel/HP | : | |
| 6. Biaya Kegiatan Total | | |
| a. Dikti | : | |
| b. Sumber lain | : | |
| 7. Jangka Waktu Pelaksana | : | bulan |

Kota, Tanggal-Maret-2014

Menyetujui

Wakil/Pembantu Dekan atau
Ketua Jurusan/Departemen/Program Studi/
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

RINGKASAN

Banyaknya masyarakat Indonesia yang memelihara unggas untuk dijadikan ladang usaha maupun cuma pemeliharanya saja, banyak sekali masyarakat yang memeliharanya contoh memelihara ayam, bebek, menthok dan sebagainya. Salah satunya jenis ayam. Ayam merupakan hewan unggas yang banyak dijadikan olahan makanan. Telur ayam juga sangat berguna untuk bahan pengolahan makanan karena di dalamnya terdapat berbagai macam kandungan yang sangat bermanfaat untuk kita. Di lingkungan masyarakat, setelah isi telur diambil mereka langsung membuang cangkang telur. Tetapi kami mencoba untuk mengolah cangkang telur sebagai bahan uji percobaan karena setelah diketahui bahwa manfaatnya bahkan lebih luar biasa dari bagian dalam telur yang kita manfaatkan selama ini. Rempeyek cangkang telur adalah suatu makanan kreasi baru yang akan dilakukan oleh kami, rempeyek cangkang telur merupakan campuran bahan-bahan pembuatan rempeyek yang akan di padukan dengan cangkang telur karena di dalam cangkang telur mengandung kalsium yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Kebiasaan masyarakat yang selalu membuang cangkang telur membuat kita berfikir apa yang bisa di manfaatkan cangkang telur tersebut, akhirnya setelah kita browsing ke internet bahwa cangkang telur tersebut bisa bermanfaat kamipun mempunyai ide yang di bantu kakak-kakak kos untuk membuat kreasi makanan tersebut, adanya masyarakat di sekitar kampus yang membuat usaha pembuatan kue dan yang pasti salah satu bahannya adalah dengan menggunakan telur dan secara tidak langsung cangkang telur tersebut akan di buang, dari pada cangkang telur tersebut di buang kami memanfaatkan cangkang telur tersebut untuk membuat produk baru dari perpaduan antara makanan khas Jawa Tengah yng di padukan dengan cangkang telur yaitu produk Rempeyek Cangkang Telur.

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Banyaknya masyarakat Indonesia yang memelihara unggas untuk dijadikan ladang usaha maupun cuma pemeliharaanya saja, banyak sekali masyarakat yang memeliharanya contoh memelihara ayam, bebek, menthok dan sebagainya. Salah satunya jenis ayam. Ayam merupakan hewan unggas yang banyak dijadikan olahan makanan. Telur ayam juga sangat berguna untuk bahan pengolahan makanan karena di dalamnya terdapat berbagai macam kandungan yang sangat bermanfaat untuk kita. Di lingkungan masyarakat, setelah isi telur diambil mereka langsung membuang cangkang telur. Tetapi kami mencoba untuk mengolah cangkang telur sebagai bahan uji percobaan karena setelah diketahui bahwa manfaatnya bahkan lebih luar biasa dari bagian dalam telur yang kita manfaatkan selama ini.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian di atas, beberapa masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

- a. Apakah benar bahwa cangkang telur dapat di manfaatkan untuk pengolahan makanan?
- b. Bagaimana cara memanfaatkan cangkang telur?

C. TUJUAN

Tujuan yang hendak dicapai dari program ini adalah untuk mengkaji dan membuktikan manfaat cangkang telur yang tidak banyak diketahui oleh masyarakat.

D. LUARAN

Hasil penelitian ini akan mendapatkan bukti karena kami akan melakukan proses pengolahan cangkang telur yang akan dijadikan makanan dalam bentuk artikel ilmiah yang akan dipublikasikan di jurnal ilmiah UNNES dan semoga produk ini dapat dijadikan usaha untuk mahasiswa.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Rempeyek cangkang telur adalah suatu makanan kreasi baru yang akan dilakukan oleh kami, rempeyek cangkang telur merupakan campuran bahan-bahan pembuatan rempeyek yang akan di padukan dengan cangkang telur karena di dalam cangkang telur mengandung kalsium yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Kebiasaan masyarakat yang selalu membuang cangkang telur membuat kita berfikir apa yang bisa di manfaatkan cangkang telur tersebut, akhirnya setelah kita browsing ke internet bahwa cangkang telur tersebut bisa bermanfaat kamipun mempunyai ide yang di bantu kakak-kakak kos untuk membuat kreasi makanan tersebut, adanya masyarakat di sekitar kampus yang membuat usaha pembuatan kue dan yang pasti salah satu bahannya adalah dengan menggunakan telur dan secara tidak langsung cangkang telur tersebut akan di buang, dari pada cangkang telur tersebut di buang kami memanfaatkan cangkang telur tersebut untuk membuat produk baru dari perpaduan antara makanan khas Jawa Tengah yng di padukan dengan cangkang telur yaitu produk Rempeyek Cangkang Telur.

2.1 Target Pemasaran

Rempeyek merupakan makanan khas jawa tengah yang tentunya tidak asing bagi kita. Produk kami ini nantinya akan di pasarkan kepada warga-warga sekitar kampus, toko-toko makanan yang ada di sekitar kampus maupun pusat oleh-oleh yang ada di sekitar kmpus, atau bisa juga produk ini di titipkan di kantin kampus. Namun sebelum melakukan itu kami akan melakukan promosi kepada masyarakat dengan membagikan brosur ataupun pamplet dan nantinya produk kami akan di kemas semenarik mungkin agar konsumen tersebut mau membeli produk kami. Mudah-mudahan dengan adanya produk ini bisa menciptakan peluang usaha bagi mahasiswa

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Pembuatan Rempeyek cangkang telur ini di buat seperti pembuatan rempeyek seperti biasanya dengan bahan-bahan pembuatan rempeyek yang di padukan dengan cangkang telur yang sudah di bersihkan dan di keringkan serta di haluskan. Tahapan pertama yang dilakukan dengan membersihkan cangkang telur terlebih dahulu setelah itu cangkang telur di bersihkan dan di tumbuk sampai halus, setelah itu siapkan juga bahan-bahan pembuatan rempeyek seperti tepung, bumbu dan lainnya campurkan cangkang telur yang sudah di haluskan ke dalam adonan tepung tersebut aduk hingga rata setelah itu goreng rempeyek cangkang telur tersebut.

3.1 Alat-Alat

- a. Kompor+Gas
- b. Wajan
- c. Cobek
- d. Nampan
- e. Baskom
- f. Irus
- g. Spatula
- h. Pisau
- i. Saringan
- j. Talenan
- k. Blender

3.2Bahan-Bahan

- a.Cangkang Telur
- b.Tepung Beras
- c. Minyak Goreng
- d. Santan
- e. Garam
- f. Daun Jeruk
- g. Kacang Ijo
- h. Bawang Putih
- i. Meicin
- j. Gula Pasir
- k. Ketumbar
- l. Kemiri

m. Plastik (1 kg)

3.3 Cara Pembuatan

- a. Cuci terlebih dahulu $\frac{1}{4}$ cangkang telur
- b. Setelah itu jemur cangkang telur tersebut sampai kering sekitar 1 hari
- c. Tumbuk cangkang telur tersebut sampai halus
- d. Haluskan bumbu terlebih dahulu seperti bawang putih, ketumbar, kemiri,
- e. Siapkan tepung beras 1 kg dan cangkang telur yang sudah di haluskan masukan kedalam baskom yang telah si sediakan. Tambahkan sedikit air agar sedikit mencair
- f. Campurkan santan bersama bumbu halus
- g. Kemudian tambahkan tepung beras, beri garam, gula pasir secukupnya, aduk sampai rata.
- h. Masukkan irisan daun jeruk dan kacang kedalam adonan
- i. Kemudian panaskan minyak dalam wajan
- j. Goreng hingga garing dan tunggu beberapa saat sampai minyaknya hilang
- k. Setelah itu masukan ke dalam plastik dan di bungkus
- l. Selanjutnya produk siap di pasarkan.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	Rp. 636.000
2	Peralatan Habis Pakai	Rp. 1.092.000
3	Perjalanan	Rp. 600.000
4	Konsumsi	Rp. 200.000
Jumlah		Rp. 2.528.000

Berikut adalah rincian rancangan biaya alat penunjang :

No	Keterangan	Satuan	Harga (Rp)
1	Kompor + Gas	1	Rp. 300.000
2	Wajan	1	Rp. 60.000
3	Cobek	1	Rp. 60.000
4	Nampan	2	Rp. 16.000
5	Baskom	1	Rp. 10.000
6	Irus	1	Rp. 10.000
7	Spatula	1	Rp. 10.000
9	Pisau	1	Rp. 8.000
10	Saringan	1	Rp. 7.000
11	Talenan	1	Rp. 5.000
12	Blender	1	Rp. 150.000
	Jumlah		Rp. 636.000

Berikut adalah rincian rancangan biaya bahan habis pakai dalam 1 minggu :

No	Uraian	Banyak	Satuan	Harga
1	Cangkang Telur	½ kg	-	Rp. 5.000
2	Tepung Beras	1 kg	Rp. 8.000	Rp. 8.000
3	Santan	2 Bungkus	Rp. 2.000	Rp. 4.000

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. BIODATA KETUA PELAKSANA DAN ANGGOTA

BIODATA KETUA

a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Fikri Asmarani
2	Jenis Kelamin L/P	P
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM/NIDN	1401413586
5	Tempat dan Tanggal Lahir	
6	E-mail	akiravicry@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085875152253

b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 06 Banyubiru	SMP Negeri 1 Banyubiru	SMA 1 Ambarawa
Jurusan			IPS
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			

d. Penghargaan Selama 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Tegal, 20 September 2015

(Fikri Asmarani)
NIM.1401413586

BIODATA ANGGOTA

a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Reza Meilani
2	Jenis Kelamin L/P	P
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM/NIDN	1401413135
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kab. Banyumas, 1 Mei 1995
6	E-mail	Rezameilani18@yahoo.co.id
7	Nomor Telepon/HP	085647926475

b. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus			

c. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

d. Penghargaan Selama 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Tegal, 2015

()
NIM. 1401414063

BIODATA ANGGOTA

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Nur Laili
2	Jenis Kelamin	P (Perempuan)
3	Program Studi	Pendidikan Guru Sekolah Dasar
4	NIM	1401414018
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Purbalingga, 26 November 1996
6	E-mail	nurlaili578@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085726211776

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
--	----	-----	-----

Nama Institusi	SD N 3 Tipar Kidul	SMP N 1 Ajibarang	SMA N Ajibarang
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K.

Tegal, 16 Maret 2015

Nur Laili

NIM. 1401414018

LAMPIRAN 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Peralatan penunjang 2				
Peralatan penunjang 3				
Peralatan penunjang n				
			SUB TOTAL (Rp)	

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Material				
Material 2				
Material 3				
Material n				
			SUB TOTAL (Rp)	

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Perjalanan ke tempat/kota – n				
Perjalanan ke tempat/kota – n				
			SUB TOTAL (Rp)	

4. Lain – lain

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Sebutkan				
Sebutkan				
SUB TOTAL (Rp)				
Total (Keseluruhan)				

LAMPIRAN 4. SUSUNAN ORAGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
----	------------	---------------	-------------	----------------------------	--------------



1					
2					
3					

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

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 PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fikri Asmarani
 NIM : 1401413586
 Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 Fakultas : Fakultas Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal (**Isi sesuai dengan bidang PKM**) saya dengan judul: **REMPEYEK CANGKANG TELUR SEBAGAI CEMILAN YANG SEHAT** yang diusulkan untuk tahun anggaran 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.

Tegal,

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Pembantu Rektor/
Bidang kemahasiswaan,

Cap dan tanda tangan

(Nama Lengkap)

NIP/NIK

Ketua

Meterai Rp6.000

Tanda tangan

(Nama Lengkap)

NIM