



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS
MAHASISWA**

**JUDUL KEGIATAN:
ES KRIM MANCUR (MADU DAN BERAS
KENCUR)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

1. Yulia Adi Pratiwi 4101415099/2015
2. Ade Oktafiawan Nugroho 4111415017/2015
3. Ahmad Khoirudin 4112315027/2015

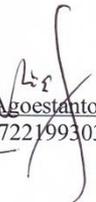
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PROPOSAL PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Es Krim Mancur (Madu dan Beras Kencur)
2. Bidang Kegiatan : PMK-K
3. Ketua Peleksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Yulia Adi Pratiwi
 - b. NIM : 4101415099
 - c. Jurusan : Matematika
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah/ No Tel./HP : Desa Sarirejo RT 01/01, Kec.Pati, Kab.Pati /089614076691
 - f. Alamat email : yuliaaditiwi@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ary Woro Kurniasih S.Pd., M.Pd.
 - b. NIDN : 0030078301
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perumahan Mangunsari Asri No.128 ,Semarang dan 081327591224
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 8.086.064,-
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang , 7 Oktober 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan Matematika



Drs. Arif Agoestanto, M.Si
NIP. 196807221993031005

Ketua Pelaksana Kegiatan



Yulia Adi Pratiwi
NIM. 4101415099

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan



Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si
NIP. 19601217986011001

Dosen Pendamping



Ary Woro Kurniasih S.Pd. M.Pd.
NIDN. 0030078301

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	2
D. Luaran	2
E. Manfaat	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	5
BAB VI BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	7
4.1 Anggaran Biaya.....	7
4.2 Jadwal Kegiatan	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	9
Lampiran 3.2 Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing	9
Lampiran 3.3 Justifikasi Anggaran Kegiatan	13
Lampiran 3.4 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 3.5 Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana	17

RINGKASAN

Kencur (*Kaempferia galanga L.*) adalah salah satu jenis empon-empon/tanaman obat yang tergolong dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*), yang biasa dibuat menjadi jamu. Di seluruh daerah di Indonesia terutama di Desa Legetan Kecamatan Bener Purworejo, dibudidayakan tanaman kencur yang ditanam di lahan seluas 100 ha yang dapat dipanen pada tahun I, II, dan III atau dapat dilaksanakan setiap saat sesuai dengan kebutuhan petani yang bersangkutan sehingga produksinya dapat mencapai rata-rata 4 ton/ha. Produksi yang sebanyak itu hanya dijual mentah dengan harga Rp.2500/kg – Rp.3500/kg dan dijual dalam bentuk jamu dengan harga Rp.3500/600ml. Kami mengira bahwa penghasilan tersebut sangat minim, belum dapat mengembalikan modal dan menggaji tenaga pekerjanya dengan upah yang layak. Selain itu dengan olahan kencur yang itu-itu saja akan membuat masyarakat bosan untuk mengonsumsi apalagi anak-anak atau remaja yang menganggap rasa kencur tidak enak, padahal manfaat kencur sebagai tanaman obat sangat banyak dalam menyembuhkan berbagai penyakit, kencur dijadikan obat-obatan herbal lebih aman dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu lama karena tidak mengandung bahan-bahan kimia. Dari itu kami tergugah untuk meningkatkan kreativitas kami dalam mengolah kencur untuk dibuat inovasi minuman yaitu es krim mancur (madu dan beras kencur) yang dapat diterima oleh masyarakat sehingga mampu meningkatkan hasil produktivitasnya serta dapat digunakan sebagai obat dengan rasa yang lebih enak dan menarik.

Tujuan khusus wirausaha es krim mancur ini adalah untuk membuka peluang usaha bagi mahasiswa yang ingin mengisi waktu luang disamping kuliah juga menghasilkan penghasilan sendiri selain meminta uang saku kepada orang tua. Metode yang akan kami terapkan pada usaha es krim mancur adalah pemasaran di Semarang khususnya di daerah Universitas Negeri Semarang dan sekitarnya, karena kami melihat potensi konsumen yang besar yang berada disekitar kampus dan keunggulan produk kami yaitu tanpa bahan pewarna, perasa, dan pengawet yang sehat untuk dikonsumsi semua kalangan.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Es krim adalah sebuah makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Meskipun istilah es krim sering digunakan untuk menunjuk ke "dessert" beku dan makanan ringan, tapi sebenarnya digunakan untuk menunjuk ke "dessert" yang terdiri dari lemak susu. Ada berbagai varian rasa es krim, yaitu coklat, vanilla, strawberry, durian, mocca, dan lain-lain.

Kencur (*Kaempferia galanga L.*) atau temu putih adalah salah satu jenis empon-empon/tanaman obat yang tergolong dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*). Temu putih ini tumbuh subur di daerah dataran rendah atau pegunungan yang tanahnya gembur dan tidak terlalu banyak air. Kencur memiliki berbagai kandungan, antara lain pati (4,14 %), mineral (13,73 %), minyak-minyak atsiri (0,02 %), berupa sineol, asam metil kanil dan penta dekaan, asam sinamat, etil ester, borneol, kamphene, paraeumarin, asam anisat, alkaloid dan gom.

Kencur banyak ditanam di Desa Legetan, Kecamatan Bener Purworejo, mereka menanam kencur di lahan seluas 100 ha. Kencur ini dapat dipanen pada tahun I, II, dan III atau dapat dilaksanakan setiap saat sesuai dengan kebutuhan petani yang bersangkutan sehingga produksinya mencapai rata-rata 4 ton/ha. Produksi yang sebanyak itu hanya dijual mentah dengan harga Rp.2500/kg-Rp.3500/kg dan dijual dalam bentuk jamu dengan harga Rp.3500/600ml. Tentu harga tersebut murah dan belum dapat mengembalikan modal. Selain itu, kencur merupakan tanaman yang dapat dibuat menjadi obat herbal. Namun, dibenak masyarakat terutama anak-anak atau remaja obat herbal/jamu terkesan rasanya tidak enak, sehingga mereka enggan untuk mengonsumsinya. Padahal kencur memiliki banyak manfaat, antara lain membantu menghilangkan lelah, mengobati kencing batu, mengatasi radang anak telinga, mengobati perut mulas, mengatasi mata pegal, mengobati keseleo, mengatasi penyakit diare, mengobati radang lambung, memperlancar haid, mengatasi masuk angin, mengobati sakit kepala, dan mengobati batuk. Oleh karena itu, perlu dikembangkan suatu inovasi untuk membuat kencur menjadi makanan atau minuman yang menarik konsumen. Olahan kencur yang akan kami coba kembangkan adalah es krim mancur (madu dan beras kencur). Kombinasi antara kencur ditambah madu akan menghasilkan rasa yang enak dan menyehatkan, sebab madu juga memiliki manfaat, antara lain mengurangi gejala alergi dan asma, mencegah bakteri, menurunkan berat badan,

obat batuk dan radang tenggorokan, menjaga fungsi saluran cerna, memberi tambahan energi, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan mengatasi insomnia.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pemanfaatan kencur sehingga nilai ekonomisnya tinggi?
2. Bagaimana cara memasarkan produk olahan dari kencur yaitu es krim mancur?

C. Tujuan

1. Mengetahui bagaimana pemanfaatan kencur sehingga nilai ekonomisnya menjadi tinggi.
2. Mengetahui kencur dan madu dapat digunakan untuk menjaga kesehatan dan menyembuhkan berbagai penyakit.
3. Mengetahui bagaimana cara pemasaran es krim mancur.

D. Luaran

Luaran yang diharapkan dari program ini untuk menciptakan peluang usaha baru berupa produksi dan pemasaran olahan kencur yaitu es krim mancur yang inovatif. Produk olahan kencur ini memiliki potensi pasar yang baik karena produk ini memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dan merupakan alternatif baru bagi masyarakat yang tidak suka jamu. Target dari penjualan akan kami tekankan di daerah Semarang khususnya di wilayah kampus Unnes.

E. Manfaat

a. Bagi Pemerintah

1. Dapat menjadi program pemerintah dalam mengembangkan perekonomian masyarakat dan bangsa (memperdayakan ekonomi masyarakat).
2. Membanggakan bangsa karena anak bangsa telah memiliki inovasi dalam pengolahan suatu produk dan diakui oleh negara lain.

b. Bagi Masyarakat

1. Memberikan peluang kewirausahaan kepada masyarakat.
2. Menambah penghasilan bagi masyarakat.

c. Bagi Akademisi

1. Meningkatkan kreatifitas para pelajar.
2. Menambah wawasan ilmu pengetahuan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Kapasitas Produk

Produk ini kami produksi masih dalam skala kecil terlebih dahulu, sambil melihat perkembangan dan respon dari masyarakat. Maka dari itu, pada awal bulan dijual 450 buah es krim (selama 5 minggu) dengan harga Rp.5000 per cupnya.

2. Keunggulan Es Krim Mancur

Es krim mancur ini memiliki rasa yang segar, tanpa bahan pengawet, perasa, dan pewarna. Selain itu produk ini juga memiliki banyak manfaat kesehatan, yaitu sebagai obat batuk, kencing batu, perut mulas, pegal, keseleo, penyakit diare, masuk angin, dan lain-lain.

3. Perolehan Bahan Baku

Bahan baku utama produk ini adalah kencur dan madu. Bahan baku kencur mudah diperoleh di pasar atau jika dalam jumlah besar kita dapat bekerjasama dengan petani di Desa Legetan Kecamatan Bener Purworejo. Sedangkan madu, dapat kita peroleh di supermarket. Adanya ketersediaan bahan baku yang memadai dapat menjamin keberlangsungan usaha pembuatan es krim mancur.

4. Perencanaan Tempat Produksi

Lokasi dari pelaksanaan proposal rencana PKM-K ini adalah Jalan Taman Siswa No.1, Sekarang Gunung Pati, Semarang. Alasan pemilihan lokasi ini karena potensi konsumen dari wilayah tersebut juga sangat besar karena wilayah itu berdekatan dengan Unnes, SDN Sekaran 01, dan rumah-rumah penduduk.

5. Peluang Pasar

Es krim mancur ini merupakan usaha yang memiliki peluang yang cukup baik, sebab masih langka dijumpai produk es krim ini. Jika di Gunung Pati ini menjadi sentra usaha ini, maka itu akan sangat menguntungkan untuk mengurangi pengangguran dan menambah pemasukkan masyarakat.

6. Media Promosi Yang Akan Digunakan

Dalam hal ini, media promosi yang akan digunakan untuk menarik minat para konsumen adalah dengan menggunakan banner, brosur, dan pamflet. Selain itu

kami juga mempromosikannya melalui jejaring sosial facebook, twitter, path, instagram, BBM, dan lain-lain.

7. Analisis Usaha Es Krim Mancur

A. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Penjualan dalam satu minggu kami menganggarkan produk terjual yang terjual 90 buah dengan harga rata-rata Rp. 5.000,-/buah

Pendapatan perminggu	= Rp. 450.000
Pendapatan 5 minggu	= Rp. 2.250.000
Total biaya operasional 5 minggu	= Rp. 1050.000

Keuntungan tiap bulan adalah = Rp. 2.250.000 – Rp. 1050.000
= Rp. 1.200.000,-

B. Analisis Kelayakan Usaha

1) Break Even Point (BEP)

BEP dalam satu bulan dapat dihitung sebagai berikut :

$$\text{BEP volum produksi} = \frac{\text{total biaya}}{\text{harga}} = \frac{1.050.000}{5000} = 210$$

Artinya, pada volume produksi sebanyak 90 buah es krim kencur, perusahaan mengalami keuntungan sebesar 110%

2) B/C Ratio

$$\text{B/Cratio} = \frac{\text{Hasil penjualan}}{\text{total biaya operasional}} = \frac{2.250.000}{1.050.000} = 2,1428$$

B/C ratio > 1 maka usaha ini layak untuk di jalankan. Artinya tiap satuan biaya yang di keluarkan di peroleh hasil penjualan sebesar 2,14 kali lipat.

3) Return On Investmen (ROI)

$$\text{ROI} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total biaya}} = \frac{1.200.000}{1.050.000} = 1,1428$$

Artinya usaha ini layak untuk di kembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp. 100,00 di peroleh keuntungan sebesar Rp. 114,-

4) Perhitungan Pengembalian Modal

$$\frac{\text{keuntungan}}{\text{jumlah modal investasi}} \times 100\% = \frac{1.200.000}{8.086.064} \times 100\% = 14,84$$

Berdasarkan perhitungan kelayakan diatas , maka investasi tersebut layak untuk di laksanakan. Jadi gambaran usaha yang di rencanakan benar – benar menjanjikan profit utuk menjamin peluang usaha.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

1. Persiapan

a. Persiapan program

Program yang telah kita rancang perlu dipersiapkan semua faktor pendukung, baik cara pemrosesan maupun kegiatan penunjang lainnya.

b. Persiapan Bahan dan Alat

Pengadaan alat dilakukan guna melancarkan jalannya kegiatan proses pelaksanaan kegiatan. Serta bahan yang telah dipilih perlu dipersiapkan dengan melihat dan mengecek apakah sudah tepat sesuai yang telah diprioritaskan atau belum, guna mendapatkan hasil yang baik dan maksimal.

c. Persiapan Tempat

Sebelum memasarkan produk ini, akan dilakukan survei tempat untuk tempat produksi di Jalan Taman Siswa No.1 Sekaran. Selain itu juga survei tempat yang akan dijadikan tempat distribusi produk ini, seperti kantin kampus, cafe dan lain-lain.

d. Koordinasi seluruh bagian

Kordinasi seluruh bagian dilakukan sebagai dasar dan dan langkah awal dalam persiapan pelaksanaan program kegiatan.

e. Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilakukan dengan mempraktekkan langsung kegiatan usaha.

2. Pelaksanaan Program

Bahan dasar es krim (90 cup) :

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1. 1 kaleng Susu Kental Manis (SKM) | 5. 1 sachet vanili |
| 2. 6 sdm maizena | 6. 2 kaleng SKM air |
| 3. Madu 140 ml | 7. 1 sdm ovalet/sp |
| 4. 2 butir putih telur | |

Bahan pembuat perasa :

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. 100 gram beras putih | 6. Gula pasir secukupnya |
| 2. Kencur 4 jari | 7. Air matang 3 gelas |
| 3. Jahe 1 jari | 8. Sejumput garam |
| 4. 1 sdm asam jawa | 9. 1 lembar daun pandan |
| 5. 120 gram gula jawa | 10. 1 buah jeruk nipis |

Cara membuat perasa encer :

1. Rendam beras putih dengan menggunakan air bersih. Waktu yang dibutuhkan adalah sekitar 3 jam. Lalu rebus 3 gelas air dengan menggunakan api sedang.
2. Masukkan semua bahan ke dalam rebusan air (asam jawa, kencur, kunyit, gula jawa, gula pasir, daun pandan dan jahe). Tunggu hingga mendidih lalu aduk.
3. Saringlah bahan yang telah direbus. Haluskan ampas bersama dengan kencur dan beras hingga halus.
4. Kemudian ampas yang sudah halus disiram dengan menggunakan air rendaman yang sebelumnya sudah direbus.
5. Tambahkan perasan jeruk nipis dan garam secukupnya.

Cara membuat es krim :

1. Campur dan aduk susu serta air, sambil dipanaskan diatas api kecil.
2. Cairkan tepung maizena dan campurkan dengan adonan diatas.
3. Setelah itu sambil tetap mengaduk, angkat adonan dari atas api, campurkan dengan madu, putih telur, vanili dan perasa encer.
4. Rebus adonan sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih.
5. Angkat adonan dari atas api sambil terus diaduk hingga dingin agar adonan tidak menggumpal.
6. Setelah dingin kemudian masukkan ke dalam freezer selama 2 jam.
7. Setelah 2 jam, masukkan ovalet/sp lalu mixer selama 20 menit.
8. Masukkan ke cup bekukan selama 6 jam, lalu beri topping madu.

3. Evaluasi

Apabila program ini sudah berjalan lima minggu, akan dihitung laba rugi di bulan pertama produksi. Kegiatan ini akan berlangsung sampai empat bulan yang merupakan waktu pencapaian program. Akan diketahui apakah produk ini banyak peminatnya atau tidak.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel Rekapitulasi Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Bahan habis pakai	Rp. 496.064,-
2	Peralatan penunjang	Rp. 5.095.000,-
3	Transportasi	Rp. 645.000,-
4	Lain-lain	Rp. 1.850.000,-
Jumlah Total		Rp. 8.086.064,-

4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4			
	Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-				Minggu ke-			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing	√		√		√		√		√		√		√		√	
Persiapan Bahan dan Peralatan	√			√												
Pembuatan Produk Es krim kencur				√	√	√	√	√								
Tahap komersialisasi produk			√	√	√	√	√	√								
Tahapan pengujian produk						√		√	√							
Evaluasi secara umum kegiatan bisnis												√	√			
Pengolahan Data														√		
Pembuatan draft laporan akhir															√	

DAFTAR PUSTAKA

Santoso, Hieronymus Budi. 2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat Sehat Alami dari Halaman asri*. Yogyakarta : PT Agromedia Pustaka

Hermain, Faiza. 2004. *Seri Makanan Favorit Ice Cream*. Yogyakarta : Gramedia Pustaka Utama.

<http://cakrawalasehat.blogspot.co.id/2014/08/manfaat-madu.html>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Kencur>

<http://www.kuliner123.com/cara-membuat-jamu-beras-kencur-mudah-praktis/>

http://www.liket-hisya.com/cara_membuat-ice-cream.html

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 3.2. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Yulia Adi Pratiwi
2	Jenis Kelamin	P
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	41014151099
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati , 10 Juli 1997
6	E-mail	yuliaaditiwi@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089614076691

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Sarirejo 01	SMPN 1 PATI	SMAN 2 PATI
Jurusan	-	-	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
1.	-	-	-
2.	-	-	-
3.	-	-	-

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 PKM-K 2015.

Semarang, 6 Oktober 2015
Pengusul,


(Yulia Adi Pratiwi)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ade Oktafiawan Nugroho
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Matematika
4	NIM	4111415017
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 11 Oktober 1996
6	E-mail	adeoktafiawan@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085713734646

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Purwoyoso 06 Semarang	SMPN16 Semarang	SMAN 16 Semarang
Jurusan	-	-	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
1.	-	-	-
2.	-	-	-
3.	-	-	-

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 PKM-K 2015.

Semarang, 6 Oktober 2015

Pengusul,

(Ade Oktafiawan N.)

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ahmad Khoirudin
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Staterkom
4	NIM	4112315027
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan, 26 September 1997
6	E-mail	AKhoirudin004@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082226155587

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN GUCI	MTs N Jaketro	SMKN 2 Purwodadi
Jurusan	-	-	Teknik Otomotif
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
1.	-	-	-
2.	-	-	-
3.	-	-	-

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 PKM-K 2015.

Semarang, 6 Oktober 2015

Pengusul,



(Ahmad Khoirudin)

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ary Woro Kurniasih S.Pd., M.Pd.
2	Jenis Kelamin	P
3	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 30 Juli 1983
4	Program Studi Asal	Pendidikan Matematika - S1
5	NIDN	0030078301
6	NIP	132319150
7	Jabatan Fungsional	Lektor (01-11-2012)
8	Alamat	Perumahan Mangunsari Asri No.128 , Semarang
9	<i>E-mail</i>	aryworokurniasih@gmail.com
10	Nomor HP	081327591224

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKM-K 2015.

Semarang, 7 Oktober 2015
Pembimbing,



(Ary Woro Kurniasih S.Pd., M.Pd.)

Lampiran 3.3 Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
Kompor gas	Untuk memanaskan bahan	1	350.000	350.000
Tabung gas besar	Untuk menghidupkan kompor	1	500.000	500.000
Mixer	Untuk mencampur dan mengaduk bahan	1	500.000	500.000
Freezer	Untuk mendinginkan es krim	1	3.100.000	3.100.000
Saringan besar	Untuk menyaring perasa encer	1	10.000	10.000
Baskom	Untuk wadah	2	20.000	40.000
Blender	Untuk menghaluskan ampas perasa	1	500.000	500.000
Panci	Untuk wadah bahan yang direbus	1	45.000	45.000
Skop es krim	Untuk menaruh es krim ke cup	2	25.000	50.000
Subtotal				Rp. 5.095.000,-

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
Susu kental manis	Bahan dasar pembuat es krim	5 kaleng	25.000	75.000
Tepung maizena	Bahan dasar pembuat es krim	200 gram	3.400	3.400
Gula pasir	Bahan dasar pembuat es krim	250 gram	12.928	3.232

Madu	Bahan dasar pembuat es krim	350 ml	210.500	73.675
Putih telur	Bahan dasar pembuat es krim	1 kg	21.857	21.857
Vanili	Bahan dasar pembuat es krim	5 sachet	100	500
Ovalet	Bahan dasar pembuat es krim	30 gram	4.000	4.000
Beras putih	Bahan dasar pembuat perasa	1 kg	30.000	30.000
Kencur	Bahan dasar pembuat perasa	1 kg	3.500	3.500
Jahe	Bahan dasar pembuat perasa	1 kg	15.000	15.000
Asam jawa	Bahan dasar pembuat perasa	1 kg	3.000	3.000
Gula jawa	Bahan dasar pembuat perasa	1 kg	8.400	8.400
Garam	Bahan dasar pembuat perasa	1 bungkus	1.000	1.000
Daun pandan	Bahan dasar pembuat perasa	5 lembar	400	2.000
Jeruk nipis	Bahan dasar pembuat perasa	5 buah	600	3.000
Cup es krim	Tempat es krim	450 buah	400	180.000
Sendok es krim	Menyendok es krim	450 buah	150	67.500
Subtotal	Rp. 496.064,-			

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
Kawasan Ungaran	Survei peralatan dan membeli peralatan	2 kali	90.000 (3 orang)	180.000
Kawasan Pasar Jatingaleh dan	Membeli bahan	5 kali	75.000 (3 orang)	375.000

Johar				
Kawasan Sekaran	Survei lokasi pemasaran dan produksi	2 kali	45.000 (3 orang)	90.000
Subtotal			Rp. 645.000,-	

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
BIAYA OPERASIONAL PER 5 MINGGU				
Listrik	Penunjang usaha	-	350.000	350.000
Promosi	Promosi lewat online , brosur dan pamflet	-	150.000	150.000
Biaya karyawan	Biaya karyawan	-	400.000	400.000
Biaya penolong	Biaya penolong	-	150.000	150.000
sutotal			Rp. 1.050.000,-	
BIAYA PENUNJANG				
Pembuatan proposal	Pengetikan, pencetakan, dan penjilidan	-	150.000	150.000
Dekorasi tempat usaha	Dekorasi tempat usaha	-	250.000	250.000
Pembuatan laporan	Pembutan laporan	-	150.000	150.000
Sewa kamera	dokumentasi	-	250.000	250.000
Subtotal			Rp. 800.000,-	
Total Justifikasi Lain-lain			Rp. 1.850.000	

Lampiran 3.4 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Yulia Adi Pratiwi	Pendidikan Matematika	Pendidikan Matematika	12 jam /minggu	Ketua Pelaksana dan pengurus perizinan
2.	Ade Oktafiawan Nugroho	Matematika	Matematika	12 jam /minggu	Sekretaris dan produksi
3.	Ahmad Khoirudin	Staterkom	Staterkom	12 jam /minggu	Bendahara dan Pengadaan alat dan bahan

Lampiran 3.5 Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H : Kampus Sekaran – Gunung Pati – Semarang
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
Email :pr3.unnes.ac.id Telp/Fax : (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yulia Adi Pratiwi
NIM : 4101415099
Program Studi : Pendidikan Matematika
Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul:
Es Krim Mancur (Madu dan Beras Kencur) yang diusulkan untuk tahun anggaran
2015/2016 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, 7 Oktober 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor
Bidang kemahasiswaan,


Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si
NIP. 19601217986011001

Yang menyatakan,



Yulia Adi Pratiwi
NIM. 4101415099