



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
GALANTUT HEALTHY
(GALANTIN TUTUT SEHAT DIKONSUMSI)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM - KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

- | | | |
|--------------------------|------------|------|
| 1. Indah Beti Lestari | 4001413005 | 2013 |
| 2. Yullia Ade Tri Astuti | 4001413010 | 2013 |
| 3. Devi Setyowati | 4001413002 | 2013 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
KOTA SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan | :GALANTUT HEALTHY
(GALANTIN TUTUT YANG SEHAT DIKONSUMSI) |
| 2. Bidang Kegiatan | :PKM-Kewirausahaan |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | :Indah Beti Lestari |
| b. NIM | :4001413005 |
| c. Jurusan | :IPA Terpadu |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | :Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | :Desa Tenggeles RT.03/RW. II
Kecamatan Mejobo Kabupaten
Kudus/ 085641468693 |
| f. Alamat email | :indahbeti_lestari@yahoo.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis | :3 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | :Novi Ratna Dewi, M.Pd |
| b. NIDN | :0010118301 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | :Perum Green Village no. 126, Ngijo,
Semarang, 085848888842 |
| 6. Biaya kegiatan total | |
| a) Dikti | :Rp 9.843.000,00 |
| b) Sumber lain | :- |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | :5 Bulan |

Semarang, 1 Oktober 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan IPA Terpadu

Ketua Pelaksana Kegiatan

Prof. Dr. Sudarmin, M. Si
NIP. 19660123 199203 1 003

Indah Beti Lestari
NIM. 4001413005

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan
Universitas Negeri Semarang,

Dosen Pendamping

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

Novi Ratna Dewi, M.Pd
NIDN. 0010118301

RINGKASAN

Tutut adalah binatang yang hidup di perairan dangkal dan bersih, biasanya hidup di daerah sekitar rawa, sawah, pinggir danau, sungai kecil dan perairan-perairan lainnya. Hewan ini dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara dan memiliki nilai gizi yang baik karena mengandung protein yang cukup tinggi.

Galantin merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Sejenis makanan yang bersala dari daging gilingan yang dicampur dengan telur serta aneka macam bahan lainnya. Adapun karakteristik produk ini berupa galantin, namun galantin ini berbeda dengan galantin pada umumnya produk ini terbuat dari gilingan tutut sawah yang dicampur dengan telur, tepung enthik dan aneka bahan lainnya lalu digoreng menggunakan minyak kemiri. Galantin ini nantinya akan diberi aneka rasa seperti balado, sapi panggang, jagung manis, dan lain-lain.

Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan diantaranya jenis produk yang dihasilkan merupakan makanan yang sehat karena tidak mengandung bahan pengawet dan produk yang dihasilkan berbeda dengan galantin yang telah ada sebelumnya.

Melalui program ini, diharapkan akan mampu meningkatkan jiwa wirausaha dikalangan masyarakat khususnya mahasiswa dalam rangka mengatasi masalah pengangguran, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan mengoptimalkan dengan cara menghasilkan produk makanan yang sehat dan berbeda dari yang sudah ada sebelumnya yaitu berupa "*GalanTut Healthy*" Galantin Tutut yang sehat, baik dan aman untuk dikonsumsi segala usia.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sistem pencernaan kita tidak diciptakan untuk mencerna berbagai jenis makanan pada saat bersamaan. Selama ribuan tahun, pola makan manusia telah berevolusi. Sampai seratus lima puluhan tahun yang lalu, manusia tidak mengonsumsi kombinasi makanan yang pada saat ini kita anggap “normal”. Suatu pola makan tidak dapat disebut sehat jika tidak mengikuti prinsip-prinsip fungsi sistem pencernaan, seperti keseimbangan asam basa tubuh, cara kerja sistem pencernaan, dan siklus alamiah sistem pencernaan. Mengabaikan prinsip-prinsip tersebut, bukan hanya menyebabkan gangguan pencernaan, tetapi membuat gizi yang kita peroleh dari makanan juga sedikit. Tubuh sesungguhnya sudah diciptakan dengan sempurna. Namun jika kesempurnaan itu tidak dijaga dan dirawat dengan baik, kita tidak bisa berharap segalanya akan tetap baik. (Gunawan, 2007)

Dalam kehidupan sehari-hari, seringkali kita jumpai makanan yang tidak sehat, mengandung bahan kimia yang berbahaya seperti pengawet dan juga bahan dasar yang seharusnya sudah tidak layak untuk dikonsumsi tetapi dipaksakan untuk diolah menjadi makanan yang terlihat lezat dan sehat. Jika hal ini dibiarkan masuk ke pencernaan kita secara terus menerus maka akan berdampak negatif bagi tubuh kita.

Galantin merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Sejenis makanan yang bersala dari daging gilingan yang dicampur dengan telur serta aneka macam bahan lainnya. Di pasaran, tidak jarang pedagang memproduksi galantine dengan menggunakan daging yang sudah membusuk atau kadaluwarsa. Oleh sebab itu, perlu adanya solusi galantin sehat bagi masyarakat Indonesia. Tutut adalah binatang yang hidup di perairan dangkal dan bersih, biasanya hidup di daerah sekitar rawa, sawah, pinggir danau, sungai kecil dan perairan-perairan lainnya. Hewan ini dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara dan memiliki nilai gizi yang baik karena mengandung protein yang cukup tinggi.

Tutut mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang cukup tinggi, juga mengandung mikronutrien yang berupa mineral yaitu kalsium yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Protein sendiri menunjang keberadaan setiap sel tubuh, juga berperan dalam proses kekebalan tubuh. Konsumsi protein hewani ini jelas dibutuhkan oleh tubuh disamping protein nabati. Selain itu juga kandungan lemak yang terdapat dalam tutut merupakan asam lemak esensial dalam bentuk asam linoleat dan asam linolenat.

Mengingat Indonesia merupakan Negara agraris, tidak sulit untuk menemukan area persawahan yang merupakan tempat tinggal tutut. Melihat hal tersebut, kami bermaksud membuat inovasi galantin baru dengan bahan dasar tutut sawah agar makanan ini dapat dikonsumsi oleh berbagai usia, khususnya

para remaja yang sedang diet. Karena dalam pembuatan galantine ini kami menggunakan tepung enthik (umbi talas) dan minyak kemiri yang merupakan asam lemak tidak jenuh dengan 0 kolesterol. Melalui inovasi ini diharapkan mampu memunculkan peluang bisnis baru, menghasilkan produk makanan yang sehat dan digemari masyarakat, serta mampu bersaing didunia bisnis saat ini.

1.2 Perumusan Masalah

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

1. Bagaiman cara mengoptimalkan tutut sawah, enthik dan minyak kemiri menjadi variasi produk yang enak dan menarik bagi masyarakat umum?
2. Bagaiman strategi yang tepat untuk memasarkan produk yang telah dihasilkan secara efektif dan efisien?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari PKM Kewirausahaan ini adalah menghasilkan studi kelayakan usaha galantut sebagai galantine yang bergizi dan layak dikonsumsi untuk masyarakat. Tujuan ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Mengetahui cara mengoptimalkan tutut sawah, enthik dan minyak kemiri menjadi variasi produk yang enak dan menarik bagi masyarakat umum.
2. Meningkatkan keterampilan dalam memasarkan produk dengan efektif dan efisien.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) yang berjudul GalanTut Healthy sebagai makanan yang bergizi dan layak dikonsumsi masyarakat adalah :

1. Terciptanya sebuah produk galantine yang berbahan dasar tutut sawah, enthik dan minyak kemiri.
2. Mampu memasarkan produk dengan efektif dan efisien.

1.5 Kegunaan

Kegunaan PKM-K ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mampu untuk berfikir kreatif, inovatif, dan mampu melihat serta memanfaatkan peluang yang ada. Dan juga mereka dapat belajar berwirausaha serta memperoleh keuntungan ekonomi untuk menambah uang saku.

2. Bagi Masyarakat

Program ini melahirkan produk baru yang berbeda dan tentunya juga lebih berkualitas baik. Program ini juga membantu menambah penghasilan masyarakat melalui penjualan hasil pertanian enthik (umbi talas), kemiri dan tutut sawah yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk.

1.6 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari program ini adalah :

1. Dapat menjadi salah satu alternatif upaya pengolahan tutut sawah menjadi sebuah produk kesehatan yang bermanfaat bagi masyarakat.
2. Mendatangkan keuntungan ekonomi bagi mahasiswa yang nantinya digunakan untuk pengembangan usaha pembuatan galantine dari tutut sawah, terutama untuk membuat rumah produksi sendiri sebagai tempat pengolahannya.
3. Meningkatkan jiwa wirausaha dalam diri mahasiswa.

BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Analisis Produk

a. Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk

Jenis produk yang dihasilkan dalam usaha ini adalah makanan ringan yang berupa galantin. Galantin yang nantinya akan dihasilkan adalah galantin yang berbahan dasar daging tutut sawah (keong sawah). Kami memilih tutut sawah sebagai bahan dasar pembuatan galantin ini karena tutut sawah memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak. Lemak yang ada dalam tutut merupakan asam linoleat. Sebuah studi di Brazil menunjukkan bahwa 75% lemak dalam tutut merupakan asam lemak tidak jenuh yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Selain protein, tutut juga kaya akan vitamin terutama vitamin A, vitamin E, niacin dan folat. Alasan kami memilih tutut sebagai bahan dasar selain dari kandungan protein dan vitaminnya yang tinggi tutut juga relatif mudah didapatkan dengan harga yang cukup terjangkau. Galantin ini akan kami beri nama “GalanTut Healthy (Galantin Tutut Kesehatan)”

Adapun karakteristik produksi yang akan dihasilkan dari usaha ini adalah produk berupa galantin yang berbahan dasar dari tutut. Tutut di lepaskan dari cangkangnya, kemudian dibersihkan menggunakan air bersih. Kemudian tutut di haluskan dengan cara di blender, kemudian tutut di campur dengan tepung yang terbuat dari enthik (umbi talas). Tepung yang kami gunakan yaitu tepung enthik. Setelah itu tambah dengan bumbu lainnya. Kemudian memasaknya di atas minyak panas. Minyak yang kami gunakan yaitu minyak yang terbuat dari kemiri yang mana akan kami produksi sendiri minyaknya. Kemudian dikemas secara menarik. Galantin ini nantinya akan diberi bermacam-macam topping seperti balado, pedas, asin, dan manis.

b. Keunggulan GalanTut Healthy

GalanTut Healthy ini merupakan makanan ringan berbahan dasar tutut yang kaya akan protein dan vitamin. Keunggulan dari produk yang akan dihasilkan antara lain:

- Produk ini merupakan makanan ringan yang sehat, karena tidak mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
- Produk yang dihasilkan berbeda dengan produk galantin yang telah ada sebelumnya, yaitu galantin dengan bahan dasar tutut yang kaya akan protein dan vitamin dengan campuran tepung enthik dan digoreng menggunakan minyak kemiri.

2. Analisis Pemasaran

a. Pesaing dan Peluang Pasar

Meskipun banyak sekali para wirausahawan yang menjalankan usaha kuliner tetapi tidak menutup peluang untuk pelaksanaan program ini karena adanya berbagai keunggulan dari produk ini baik dari segi kualitas maupun segi harga yang cukup terjangkau bagi kalangan ekonomi menengah kebawah. Banyaknya konsumen yang banyak menyukai makanan ringan juga akan menambah peluang pasar produk ini.

b. Kebijakan Promosi

Promosi merupakan kegiatan mengenalkan produk kepada masyarakat dalam rangka untuk meningkatkan hasil penjualan. Untuk dapat meningkatkan hasil penjualan GalanTut Healthy maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi yang dapat dilakukan antara lain promosi langsung mulut ke mulut, menyebarkan brosur-brosur kepada konsumen atau pemasangan pamphlet di pinggir jalan sekitar sekolah atau kampus-kampus, serta bentuk promosi lainnya yang dipasang di kawasan sekitar kampus Unnes maupun di luar Unnes.

c. Kebijakan Distribusi

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

3. Analisis Operasional

a. Rencana Pembuatan Produk

Rencana pembuatan GALANTUT HEALTHY selama tiga bulan adalah sebagai berikut:

- 1 minggu : 140 bungkus
- 1 bulan : 4 x 140 bungkus = 560 bungkus
- 3 bulan : 3 x 560 bungkus = 1680 bungkus

Harga penjualan per bungkus adalah Rp 7.000,00

$$\begin{aligned} \text{Harga penjualan 3 bulan} &= \text{Rp } 7.000,00 \times 1680 \\ &= 11.760.000,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba penjualan 3 bulan} &= \text{Harga Jual} - \text{Biaya Produksi} \\ &= 11.760.000,00 - 9.875.000,00 \\ &= 1.885.000,00 \end{aligned}$$

b. Perhitungan BEP

$$\begin{aligned} 1. \text{ BEP Volume Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} = \frac{\text{Rp } 9.843.000,00}{\text{Rp } 7.000,00} \\ &= 1406 \end{aligned}$$

Jadi pada tingkat volume produksi 1406 bungkus, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi pada bulan ke tiga produksi.

$$2. \text{ BEP Harga Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Hasil Produksi}} = \frac{\text{Rp } 9.843.000,00}{\text{Rp } 6000,00} \\ = \text{Rp } 1.640,00$$

Jadi, pada tingkat harga Rp 1.640,00 usaha ini berada pada titik impas 3.

$$3. \text{ B/C Ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Produksi}} = \frac{\text{Rp } 11.760.000,00}{\text{Rp } 9.843.000,00} \\ = 1,19$$

Karena ratio lebih besar dari satu yaitu 1,19 maka usaha 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

- Baskom
- Mixer
- Alumunium foil
- Kompor
- penggorengan

b. Bahan yang digunakan

- 10 kg Tutut sawah Giling
- 20 bungkus roti tawar (ukuran umumnya)
- 10 kaleng susu segar
- 5 kg telur utuh
- 2 kg bawang putih (haluskan)
- 2 bungkus garam
- 1 kg merica bubuk
- 1 kg bawang bombay
- 2 kg tepung roti halus
- 5 kg tepung enthik
- 8 liter Minyak kemiri secukupnya

2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pembuatan produk galantin tutut ini antara lain sebagai berikut :

a. Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan

b. Mengolah bahan

Tahap pengolahan yaitu :

- a. Merendam roti tawar dalam susu segar (Menghancurkan)
- b. Menambahkan garam, merica, telur kedalam rendaman.
- c. Memasukkan tutut sawah yang telah dihaluskan, bawang bombay, tepung roti, menguleni semua hingga tercampur rata.
- d. Menambahkan tepung enthik sedikit demi sedikit hingga adonan rollade padat.
- e. Menuang adonan di lembaran aluminium foil sesuai ukuran yang diinginkan.
- f. Menggulung perlahan sambil memadatkan, mlintir ujung ujungnya agar adonan tidak keluar.
- g. Mengukus daging rollade hingga kira kira 1/2 jam. Menyisihkan setelah matang. Mendinginkannya.

h. Menggoreng dan memotong-motong yang menarik.

3. Promosi

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

4. Pemasaran

Pemasaran produk galantin tutut ini akan dilakukan dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan menitipkannya ke toko-toko.

5. 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 JADWAL KEGIATAN

1. Rancangan Biaya

Rekapitulasi Rancangan Biaya

No	Keterangan	Total (Rp)
1	Peralatan Penunjang PKM	6.625.000,00
2	Bahan Habis Pakai	1.888.000,00
3	Perjalanan	480.000,00
4	Lain-lain	850.000,00
		9.843.000,00

2. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan selama 5 bulan

Kegiatan					
	I	II	III	IV	VI
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	
4. Penyusunan Produk				X	X

Tim Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan akan melakukan beberapa kegiatan paska pelaksanaan program, sebagai rasa tanggung jawab kami dari kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini.

Lampiran 1. Biodata Ketua, anggota dan dosen pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Indah Beti Lestari
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413005
5	Tempat dan tanggal Lahir	Kudus, 24 Juni 1995
6	E – mail	Indahbeti_lestari@yahoo.com
7	Nomor telepon/HP	085641468693

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI NU Wasilatut Taqwa	SMP N 1 Jekulo Kudus	SMA N 1 Bae Kudus
Jurusan	-	-	IPA
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			

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

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul

Indah Beti Lestari
NIM. 4001413005

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Yullia Ade Tri Astuti
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413010
5	Tempat dan tanggal Lahir	Tegal, 2 Juli 1995
6	E – mail	yulliaade02@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085786052972

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Kejambon 8 Tegal	SMP N 5 Tegal	SMA N 3 Tegal
Jurusan			IPA
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			

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

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul

Yullia Ade Tri Astuti
NIM. 4001413010

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Devi Setyowati
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	4001413002
5	Tempat dan tanggal Lahir	Brebes
6	E – mail	devisetyowati26@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085642615525

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	Negeri 02 Kalilangkap	Ma'arif NU 1 Bumiayu	Negeri 1 Bumiayu
Jurusan			IPA
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			

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

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan saya sanggup menerima sanksi.
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Pengusul

Devi Setyowati
NIM. 4001413002

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Novi Ratna Dewi, S.Si, M.Pd
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan IPA
4	NIM/NIDN	0010118301
5	Tempat dan tanggal Lahir	Wonosobo, 10 November 1983
6	E – mail	noviratnadewi@gmail.com
7	Nomor telepon/HP	085848888842

B.Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama Institusi	Universitas Negeri Semarang	Universitas Negeri Semarang
Jurusan	Fisika	Pendidikan IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001 – 2005	2005 – 2007

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

NO.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional PGSD FIP Unnes	Kepuasan mahasiswa terhadap proses perkuliahan di FMIPA UNNES	Hotel Pandanaran Semarang, 13 Juni 2009
2	Seminar Nasional Pendidikan IPA	Kajian awal fasilitas pembelajaran fisika di SMP dan SMA untuk menuju pembelajaran fisika berbasis empat pilar pendidikan	Gedung FIS Unnes, 31 Januari 2010
3	seminar nasional program pascasarjana	Meningkatkan Profesionalisme Dosen melalui pemanfaatan ILMO	Hotel Pandanaran Semarang, 24 Juli 2010
4	Seminar Nasional Pendidikan IPA 2	pengembangan bahan ajar dalam pembelajaran IPA terpadu melalui team teaching penuh	Gedung FIS Unnes, 16 April 2011

NO.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
5	Seminar Nasional MIPA 2011	Profil kinerja dosen dan mahasiswa dalam perkuliahan fisika dasar berbasis Lesson Study	Gedung FIS Unnes, 29 Oktober 2011

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

No	Jenis penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah.

Semarang, 1 Oktober 2015
Dosen Pembimbing

Novi Ratna Dewi, M.Pd
NIP. 198311102008012008

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Kompur	Memasak	1	350.000,00	350.000,00
Sewa Tempat	Tempat usaha	1	900.000,00	1000.000,00
Baskom	Tempat adonan	4	50.000,00	200.000,00
Blender	Menghaluskan	1	320.000,00	320.000,00
Penggorengan	Memasak	2	160.000,00	320.000,00
Mixer	Mencampurkan adonan	1	319.000,00	319.000,00
Pisau	Memotong	5	5.000,00	25.000,00
Ember	Mencuci tutu	4	15.000,00	60.000,00
Spatula plastik	Mengaduk	1	26.000,00	26.000,00
Buku	Menulis	1	12.000,00	12.000,00
Alat Tulis	Menulis	5	5.000,00	5.000,00
Kamera digital	dokumentasi	1	808.000,00	808.000,00
Lemari pendingin	Mendinginkan adonan	1	3.500.000,00	3.500.000,00
SUB TOTAL (Rp)			6.625.000,00	

Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Tutut sawah	Bahan baku	10 Kg	8.000,00	80.000,00
Roti tawar	Adonan	20 bungkus	12.000,00	240.000,00
Bubuk barbeque	Taburan	2 kg	40.000,00	80.000,00
Bubuk rasa sapi pangang	Taburan	2 kg	40.000,00	80.000,00
Bubuk balado	Taburan	2 kg	40.000,00	80.000,00
Bubuk pedas	Taburan	2 kg	40.000,00	80.000,00
Bubuk asin	Taburan	2 kg	40.000,00	80.000,00
Susu kaleng putih gold	Adonan	10 kaleng	15.000,00	150.000,00
Telur ayam	Adonan	5 kg	25.000,00	125.000,00
Bawang putih	Adonan	2 kg	30.000,00	60.000,00
Garam	Peyedap rasa	2 bungkus	4.000,00	8.000,00
Merica bubuk	Penyedap rasa	250 gram	75.000,00	75.000,00
Bawang bombay	Penyedap rasa	1 kg	30.000,00	30.000,00
Tepung roti	Adonan luar	2 kg	25.000,00	50.000,00
Enthik (umbi talas)	Adonan	10 kg	15.000,00	150.000,00
Kemiri	Memasak	20 Kg	10.000,00	200.000,00
Gas	Memasak	2 buah	160.000,00	320.000,00
SUB TOTAL (Rp)			1.888.000,00	

Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Biaya transportasi	Pembelian bahan baku & pemasaran produk	4	120.000,00	480.000,00
SUB TOTAL (Rp)			480.000,00	

Biaya Lain-Lain

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Konsumsi	150.000,00
Biaya Pembuatan Cap	300.000,00
Biaya Iklan	200.000,00
Penyusunan laporan	100.000,00
Dokumentasi + Cetak	100.000,00
SUB TOTAL	850.000,00

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Indah Beti L (4001413005)	Pend. IPA	IPA	10 jam/ minggu	Mengkoordinasikan semua anggota, membantu tugas masing-masing anggota
2	Yullia Ade T. A (4001413010)	Pend. IPA	IPA	10 jam/ minggu	Melakukan manajemen pemasaran produk dan keuangan
3	Devi Setyowati (4001413002)	Pend. IPA	IPA	10 jam/ minggu	Mengkoordinasi pembuatan produk

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Kampus Sekaran Gunungpati Semarang
Phone (024)86458337
Fax (024)8508001
E-mail: unnes@unnes.ac.id
Semarang 50229-INDONESIA

SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Indah Beti Lestari

NIM : 4001413005

Program Studi : Pendidikan IPA

Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-K** saya dengan judul: GALANTUT HEALTHY (GALANTIN TUTUT YANG SEHAT DIKONSUMSI) 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, 1 Oktober 2015

Mengetahui,
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

Yang Menyatakan,

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

Indah Beti Lestari
NIM. 4001413005