



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM:

**Mie LINGU (Jamur Lingzhi dan Ubi Ungu)
Snack Sehat Pencegah Diabetes Mellitus dan Anti Penuaan**

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

LutfiyatulKhusni	(24020113120052 Angkatan 2013)
Khrisna Lazuardi Budi	(24020113140097 Angkatan 2013)
Ahmad Edi Darmawan	(24020113120059 Angkatan 2013)
Agung Putra Nugraha	(24020113140095 Angkatan 2013)
IffanAlif	(24020113140068 Angkatan 2013)


**UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2014**

HALAMAN PENGESAHAN


USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA


1. Judul Kegiatan : Mie LINGU (Jamur Lingzhi dan Ubi Ungu) Snak Sehat Pencegah Diabetes Mellitus dan Anti Penuaan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksanaan Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Lutfiyatul Khusni
 - b. NIM : 24020113120052
 - c. Jurusan : Biologi
 - d. Universitas/Institusi/Politeknik : Universitas Diponegoro
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Demak/085740518583
 - f. Alamat email : lutfi7chinguai@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr.Sri Widodo Agung Suedy,M,Si.
 - b. NIDN : 00031027304
 - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Bukit Kelapa Hijau IX Blok BQ
No 19 Perum Bukit Jaya Meteseh
Tembalang,Semarang
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp.9.585.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 18 September 2014



Pembantu Dekan III Bidang
Kemahasiswaan
(Ngadiwiyana, S. Si, M. Si)
NIP. 196906201999031002

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Lutfiyatu Khusni)
NIM. 24020113120052


Pembantu Rektor III
Bidang Kemahasiswaan
(Drs. Warsito, SU)
NIP. 19540202198103101

Dosen Pendamping


(Dr.Sri Widodo Agung Suedy,M)
NIDN. 00031027304

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
Ringkasan.....	iv
Bab 1 Pendahuluan.....	1
a. Latar Belakang.....	1
b. Rumusan Masalah.....	1
c. Tujuan.....	2
d. Luaran Yang Diharapkan.....	2
e. Kegunaan.....	2
Bab 2 Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
Bab 3 Metodologi Pelaksanaan.....	6
Bab 4 Biaya dan Jadwal Kegiatan.....	9
4.1 Anggaran Biaya.....	9
4.2 Jadwal kegiatan.....	10
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

Ringkasan

Masyarakat Indonesia sekarang ini banyak yang menjadi pengangguran. Kurangnya pendidikan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat membuat semakin menumpuknya pengangguran. Selain itu, kondisi iklim yang tidak menentu akibat global warming menyebabkan kondisi bumi yang semakin panas dan sinar ultraviolet terpapar langsung. Sinar ultraviolet membawa radikal bebas yang merusak jaringan kulit terutama menyebabkan terjadinya penuaan dini. Selain itu konsumsi gula terlalu berlebihan menyebabkan kadar gula didalam tubuh meningkat. Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer dimasyarakat. Saat ini mie menjadi kebutuhan masyarakat luas sebagai bahan yang dapat menggantikan makanan pokok terutama mie yang berbentuk snack. Oleh karena itu, kami menyusun usulan kreativitas mahasiswa dalam bidang keterampilan yaitu Mie LINGU (Jamur Lingzhi dan Ubi Ungu) Snack Sehat Pencegah Diabetes Mellitus dan Anti Penuaan. Ubi Jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia selain yang berwarna putih, kuning, dan merah. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas* L. Poiret memiliki warna ungu yang cukup pekat pada dagingnya, sehingga banyak menjadi perhatian. Antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Pada ubi jalar ungu antioksidannya adalah antosianin dan peonidin glikosida yang mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat. Menurut (Khomsan, 2009) Beberapa penyakit yang bisa diatasi oleh senyawa aktif di dalam jamur Lingzhi : tekanan darah tinggi, diabetes mellitus/ kencing manis, kanker/tumor, gangguan jantung, gangguan kerja ginjal, gangguan kerja saraf. Jamur lingzhi memiliki kandungan protein sekitar 19-35 persen dan vitamin yang terkandung di dalam jamur lingzhi antara lain tiamin, riboflavin, biotin, dan niasin. Sedangkan, mineral yang terkandung antara lain K, P, Cu, Ca, Mg, dan beberapa elemen mikro lainnya.

BAB 1 PENDAHULUAN

1.Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) di Indonesia pada Februari 2014 mencapai 5,7 persen atau 7,15 juta jiwa. Saat ini banyaknya pengangguran di Indonesia diakibatkan kurang tersedianya lapangan pekerjaan yang memadai sehingga diperlukannya terobosan-terobosan baru dalam menciptakan peluang kerja. Namun, bukan hal yang mudah bagi masyarakat untuk menciptakan peluang-peluang tersebut dikarenakan kurangnya pendidikan, modal, serta keterampilan. Salah satu alternative yang paling banyak dilakukan masyarakat terutama masyarakat menengah ke bawah adalah dengan membuka usaha kecil-kecilan. Usaha kecil-kecilan tersebut sudah membuka peluang usaha yang besar apabila dikelola dengan baik. Kenyataannya tidak sedikit yang mengalami kegagalan. Selain itu, saat ini banyak sekali makanan yang dijual dipasaran tidak layak dikonsumsi dan dapat menimbulkan penyakit. Jamur lingzhi merupakan salah satu jamur yang baik untuk dikonsumsi. Jamur lingzhi sudah banyak digunakan sebagai obat-obatan tradisional untuk menyembuhkan beberapa penyakit. Tetapi jamur lingzhi belum dikembangkan dalam sentral makanan. Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia selain yang berwarna putih, kuning, dan merah. Antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas sebagai anti oksidan. Pada ubi jalar merah ditemukan dominan adalah jenis pelargonidin-3-rutidonise-5-glucoside. Sedangkan pada ubi jalar ungu adalah antosianin dan peonidin glikosida yang mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat. Berdasarkan pemikiran data diatas kami memiliki gagasan sebuah produk mie yang kaya akan anti oksidan dan mencegah penyakit Diabetes mellitus. Antioksidan pada produk kami diperoleh dari ubi Ungu yang mempunyai senyawa antosianin dan peonidin glikosida yang kaya akan anti oksidan tinggi. Sedangkan jamur lingzhi mempunyai manfaat sebagai mencegah penyakit diabetes mellitus. Oleh karena itu kami membuat produk mie LINGU (Jamur Lingzi dan Ubi Ungu) snack sehat pencegah diabetes mellitus dan pencegah penuaan.

II. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara pengkolaborasian pengolahan jamur Lingzhi dengan ubi ungu menjadi snack sehat pencegah diabetes mellitus dan kaya antioksidan?
2. Bagaimana cara pemasaran mie jamur lingu (lingzhi dan tepung ubi ungu) dikalangan masyarakat sebagai produk baru?

III. Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai yaitu:

1. Menciptakan dan memperkenalkan mie jamur Lingu (Lingzhi dan Ubi ungu)
2. Menciptakan peluang usaha dikalangan mahasiswa sebagai usaha sampingan.

IV. Luaran yang diharapkan

Diharapkan melalui kegiatan ini, mie jamur lingu (lingzhi dan tepung ubi ungu) dapat di jadikan prodak makanan sehat dan memiliki ekonamis tinggi.

V. Kegunaan

Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat memperoleh manfaat, yaitu sebagai berikut:

1. Mahasiswa memilki jiwa kewirausahaan yang tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan mahasiswa.
2. Memanfaatkan jamur lingzhi dan tepung ubi ungu yang dijadikan produk makanan berupa mie sehingga memiliki manfaat yang besar untuk kesehatan dan memiliki nilai jual yang tinggi.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

a. Kondisi Lingkungan

Mie merupakan sebuah produk makanan olahan yang terkenal di seluruh lapisan masyarakat. Mie pada umumnya menggunakan penyedap rasa berupa MSG yang cukup mengkhawatirkan karena penyedap rasa MSG sendiri dapat mengakibatkan dan memicu berbagai macam penyakit khususnya penyakit peradangan. Dengan adanya anomaly masyarakat terhadap produk olahan berupa mie yang cukup besar. Merupakan sebuah inovasi tersendiri ketika Mie LINGU ini masuk ke dalam masyarakat dengan berbagai macam manfaat diantaranya anti oksidan sebagai penangkal radikal bebas dan pencegah diabetes mellitus pada jamur lingzhi. Masyarakat tetap bias merasakan lezatnya sebuah mie instant tetapi disuguhkan dengan manfaat yang luar biasa dari produk Mie LINGU.

Menurut (Sunarmi, dkk. 2010) jamur lingzhi memiliki kandungan protein sekitar 19-35 persen dan di dalamnya dijumpai 9 macam asam amino esensial seperti leusin, isoleusin, valin, triptophan, liasin, theonin, phenylalanin, metionin, dan histidin. Kandungan lemaknya sekitar 1,1-8,3 persen, 70 persennya yakni berupa asam lemak tak jenuh yang aman untuk dikonsumsi. Vitamin yang terkandung di dalam jamur lingzhi antara lain tiamin, riboflavin, biotin, dan niasin. Sedangkan, mineral yang terkandung antara lain K, P, Cu, Ca, Mg, dan beberapa elemen mikro lainnya. Menurut (Khomsan, Ali. Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat. 2009. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara) Beberapa penyakit yang bisa diatasi oleh senyawa aktif di dalam jamur Lingzhi : tekanan darah tinggi, diabetes mellitus/ kencing manis, kanker/tumor, gangguan jantung, gangguan kerja ginjal, gangguan kerja saraf. Manfaat jamur lingzhi secara umum yaitu : memelihara dan meningkatkan daya tahan, meningkatkan dan memelihara metabolisme, memperkuat kerja jantung, mencegah proses terjadinya kanker, tumor akibat senyawa karsinogen sedini mungkin, membersihkan senyawa beracun, menurunkan kadar gula dan kolesterol darah, meningkatkan kandungan oksigen darah 1,5 kali lebih besar karena ada senyawa GeO.

Ubi Jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia selain yang berwarna putih, kuning, dan merah. Ubi jalar ungu jenis *Ipomea batatas* L. Poir memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak menjadi perhatian. Menurut Pakorny et al., (2001) dan Timberlake dan Bride (1982) warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai daging ubinya. Konsentrasi antosianin inilah yang

menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda.

Menurut Pakorny et al.,(2001) dan Timberlake dan Bride (1982), antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas sebagai anti oksidan. Perbedaan aktivitas antioksidan pada ubi jalar ungu dan merah adalah pada jenis zat warnanya. Pada ubi jalar merah ditemukan dominant adalah jenis pelargonidin-3-rutidonise-5-glucoside, Sedangkan pada ubi jalar ungu adalah antosianin dan peonidin glikosida yang mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat. Dengan demikian ubi jalar ungu mempunyai potensi besar sebagai antioksidan alami dan sekaligus sebagai pewarna ungu alami.

Berdasarkan data diatas kami, menciptakan dan menawarkan sebuah snack sehat yang dapat mencegah diabetes mellitus dan memiliki antioksidan tinggi. Menurut Pakorny et al.,(2001) dan Timberlake dan Bride (1982 Antioksidan tersebut didapatkan dari ubi jalar ungu karena mempunyai senyawa antosianin dan peonidin glikosida yang mempunyai antioksidan yang lebih kuat. Produk kami memiliki keunggulan yaitu mengkolaborasikan ubi ungu yang kaya akan antioksidan dan jamur Lingzhi mempunyaikandunganprotein sekitar 19-35 persen dan di dalamnya dijumpai 9 macam asam amino esensial seperti leusin, isoleusin, valin, triptophan, liasin, theonin, phenylalanin, metionin, dan histidin. Salah satu kandungan didalam jamur lingzhi dapat sebagai pencegah diabetes mellitus. Itulah yang mendasari di dalam usaha Mie LINGU (JamurLingzhidanUbiUngu) snack sehat pencegah diabetes mellitus dan anti penuaan.

b. Perencanaan Produksi

Produksi akan dilaksanakan di rumah yang berada di Jalan Timoho Barat 1 No.8 Tembalang Semarang. Rumah tersebut memiliki dapur tertutup dan peralatan memasak yang memadai. Selain itu rumah tersebut memiliki halaman yang luas sebagai tempat penjemuran yang baik. Lokasi tersebut memudahkan kami untuk melakukan produksi dikarenakan jaraknya yang cukup dekat dengan kampus dan sentra pasar.

c. Perencanaan pemasaran

Adapun untuk pengenalan produk ini kepada masyarakat kami awali dilingkungan kampus Universitas Diponegoro yaitu dengan memberi sampel produk kerupuk krukut kepada mahasiswa di sekitar kampus. Selanjutnya kami akan menitipkan produk ini di kantin-kantin sekitar kampus. Kami juga menawarkan produk ini kepada konsumen-konsumen yang ditemui oleh kami selaku pelaku usaha dimanapun berada atau didekat tempat produksi. Produksi ini juga akan dipublikasikan

menggunakan leaflet bahwa kami menerima pesanan, memasang iklan produk di media sosial, dan koran wilayah setempat, penyebaran brosur ke masyarakat luas, dan informasi dari mulut ke mulut.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

1. Proses Pembelajaran dan Pelatihan

Untuk melaksanakan program kewirausahaan ini, perlu dilakukan pembekalan berupa pelatihan untuk membentuk team work yang solid dan profesional dalam pengembangan usaha abon jamur rasa udang anti oksidan sebagai cemilan obat awet muda tersebut. Adapun proses pelatihan berupa:

a. Social skill

Substansi pembelajaran social skill berbentuk materi pelatihan motivation training komunikasi efektif, team building, organisasi dan manajemen. Tujuan pembelajaran social skill yang diselenggarakan adalah untuk membentuk dan memupuk kemampuan untuk melakukan komunikasi yang efektif dalam bisnis, memahami peran kerjasama dan organisasi dalam kelompok untuk membangun dan mengelola usaha atau bisnis. Materi ini disampaikan dengan metode ceramah interaktif, diskusi dan tanya jawab, serta simulasi penerapan untuk pemahaman materi team work kepada pelaku usaha atau pelaksana program.

b. Vocational skill

Substansi pembelajaran vocational skill berbentuk pelatihan keterampilan praktis yang akan dilaksanakan sebagai usaha kelompok melalui simulasi (praktek) dengan materi mencakup dasar-dasar membuat produk.

Perencanaan operasi dan produk

Adapun alat-alat yang akan digunakan antara lain:

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| a. Kain | i. hand sealer body plastik |
| b. alat pembuat mie | j. Pisau |
| c. mangkuk | k. Kompor |
| d. sendok | l. Gas |
| e. Panci besar | m. Blender |
| f. alat penumbuk | n. Nampan |
| g. baskom | |
| h. sarung tangan | |

Bahan baku yang digunakan antara lain:

- a. Jamur Lingzhi
- b. Tepung ubi ungu
- c. Garam
- d. Tepung tapioka
- e. Telur
- f. Air
- g. Gula
- h. Tepung terigu
- i. Kansui

Pembuatan mie LINGU :

- Bahan-bahan disiapkan dan ditimbang sesuai kebutuhan dalam formulasi (resep) untuk memudahkan penanganan formula didasarkan pada total tepung Ubiungu 500 gram
- Semua bahan kering (terigu dan tepung ubiungu) dicampur rata dalam wadah /baskom) sedangkan garam dan kansui dilarutkan dalam air.
- Buat lekukan ditengah-tengah tepung yang sudah tercampur dalam wadah dan isi dengan telur, air dan bahan cair lainnya.
- Campur semua bahan dan bahan khusus berupa bubuk jamur lingzhi secara perlahan-lahan dengan tangan atau sendok sampai semua bahan tercampur sempurna dan terbentuk adonan.
- Tambahkan bumbu-bumbu yang telah disiapkan.
- Adonan dikeluarkan dari baskom /wadah lalu “diadoni” atau “diuleni” dengan tangan sampai terbentuk adonan yang kalis /sempurna. Pengadonan dapat dilakukan dengan menekan-nekan adonan di atas meja menggunakan kayu.
- Adonan kalis dibulatkan, ditutup plastik dan didiamkan ± 30 menit, lalu diadoni lagi ± 5 menit.
- Adonan dipotong-potong atau dibagi – bagi menjadi ± 100 gram, dibentuk bulat dan dipipihkan dengan roll kayu sampai ketebalan $\pm 1,5$ cm.
- Lembaran adonan ditipiskan dengan alat pembuat mie
- Lembaran adonan dipotong dengan markatto (alat pembuat mie) atau alat lainnya membentuk tali-tali mi. Sampai tahap ini, mi yang dihasilkan adalah mi mentah (*raw/fresh noodle*) yang siap diolah menjadi snack mie Lingu
- Untuk mendapatkan mi kering, mi mentah dikeringkan dengan cara penjemuran atau diangin-anginkan atau juga dikeringkan dalam oven pada suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$.
- Mie Lingu lalu digoreng dengan minyak sayur dan ditiriskan.

2. TahapPemasaran

Adapun untuk pengenalan produk ini kepada masyarakat kami awali dilingkungan kampus Universitas Diponegoro yaitu dengan memberi sampel produk mie LINGU(jamur lingzhidanubiungu) kepada mahasiswa di sekitar kampus. Selanjutnya kami akan menjual sekaligus memperkenalkan kepada masyarakat khususnya kecamatan Tembalang kemudian kami akan memperkenalkan produk kami menuju yang lebih tinggi lagi yaitu sekitar kota Semarang.

3. TahapEvaluasi

Tahap evaluasi dilakukan setelah pemasaran dilakukan, karena pemasaran menentukan bagus tidaknya produk. Evaluasi mulai dari kualitas produk, kemasan, dan harga yang ditetapkan perbungkus.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

1. Alat-alat

No	Nama Barang	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Hand Sealer Body Plastik	2 buah	400.000	800.000
2	Kompor	3buah	250.000	750.000
3	Blander	1buah	300.000	300.000
4	Panci Ukuran Besar	2 buah	235.000	470.000
5	Alatpembuatmie	1 Buah	1.200.000	1.200.000
6	Nampan	1 buah	40.000	40.000
7	Sendok	10 buah	5.000	50.000
8	Wajan	2 buah	400.000	800.000
9	Spatula	10buah	20.000	200.000
10	Baskom	9buah	15.000	135.000
11	Pisau	5buah	7.000	35.000
12	Alat Penumbuk	3buah	60.000	180.000
13	Telenan	1buah	10.000	10.000
14	Serbet	5buah	5.000	25.000
15	SarungTangan plastic	1buah	5.000	5.000
Jumlah				4.700.000

2. Bahan Habis Pakai

No	Nama Barang	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Jamur Lingzhi	3 kg	45.000	135.000
2	UbiUngu	8 kg	8.000	160.000
3	Bawang merah	20kg	25.000	500.000
4	Bawang putih	20kg	20.000	400.000
5	MinyakGoreng	5kg	28.000	132.000
6	Telur	4 kg	35.000	140.000
7	Tepung tapioca	4kg	24.000	96.000
8	Tepungterigu	4kg	30.000	120.000
9	GulaPasir	1kg	12.000	12.000
10	Garam	1kg	20.000	20.000
11	Gas elpigi	12 kg	300.000	360.000
Jumlah				2.075.000

DaftarPustaka

Khomsan, Ali.2009. *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*.Jakarta : PT Kompas Media Nusantara

Pakorny J, YanishilevaN,Gordon M,2001.*Antioxidant in food:Practical and Aplication*.CRC.New York

Sunarmi, YohanaIpukdanCahyo Saparinto.2010.*Usaha 6 JenisJamurdalamSkalaRumahTangga*.Depok: PenebarSwadaya.

Timberlake, C. F. and Bridle, P. 1982. *Distribution of Antocyanins In Food Plants dalamAnthocyanins as Food Colors*. Academic Press inc. New York.

LAMPIRAN

1. Biodata Ketua kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	LutfiyatulKhusni
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Biologi
4	NIM	24020113120052
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 04 Mei 1995
6	Email	lutfi7chinguai@yahoo.co.id
7	No.Telpon/Hp	085740518583

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN KedungwaruKidul 3	MTs Mazro'atul Huda Karanganyar	SMA NU Al-Ma'ruf Kudus
Tahun Masuk-Lulus	2002-2007	2007-2010	2010-2013


C. Penghargaan

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Tahun
	JUARA II OLIMPIADE BIOLOGI (MA/SMA/SMK)	PORSEMA NU VII Olimpiade Sains dan Ke-NU-An Kab. Kudus	2012

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 program kreativitas mahasiswa- Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2014

Pengusul,

 Lutfiyatul Khusni

2. Biodata Anggota Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Khrisna Lazuardi Budi
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	Biologi
4	NIM	24020113140097
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Metro, 29 Mei 1995
6	Email	<u>Khrisna_lazuardi@yahoo.co.id</u>
7	No.Telpon/Hp	087832228695

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Fransiskus 1 Tanjungkarang	SMP Fransiskus Bandarlampung	SMA Fransiskus Bandarlampung
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Penghargaan

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Tahun
1	10 Besar lomba Short Entrepreneur Course	Himpunan Mahasiswa Biologi Universitas Diponegoro	2013
2	Juara 3 Taek Won Do	HARPER	2011

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 program kreativitas mahasiswa- Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2014

Pengusul,



Khrisna Lazuardi Budi

3. Biodata Anggota kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ahmad Edi Darmawan
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	S1-Biologi
4	NIM	24020113120059
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 17 Agustus 1995
6	Email	ahmadedidarmawan@yahoo.com
7	No. Telp/Hp	085740241823

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD GetassrabiGebog Kudus	SMP Kaliwungu Kudus	SMA NU AL Ma'ruf
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2009	2009-2013

C. Penghargaan


No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	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 program kreativitas mahasiswa- Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2014

Pengusul,



Ahmad Edi Darmawan

4. Biodata Anggota kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Agung Putra Nugraha
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	S1-Biologi
4	NIM	24020113140095
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tangerang, 28 Mei 1995
6	Email	nugraha_jackers@yahoo.com
7	No.Telpon/Hp	087746579385

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD panunggan 10	SMPN 14 Kota Tangerang	SMAN 10 Kota Tangerang
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2009	2009-2013

C. Penghargaan

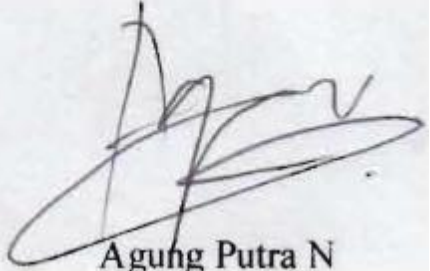
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Tahun
	Finalis English Debate Competition	UPH	2010

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 program kreativitas mahasiswa- Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2014

Pengusul,



Agung Putra N

5. Biodata Anggota kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	IffanAlif
2	Jenis Kelamin	L
3	Program Studi	S1-Biologi
4	NIM	24020113140068
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 22 November 1994
6	Email	Iffanz_bassballer@yahoo.co.id
7	No.Telpon/Hp	085200611005

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 3 Brebes	SMP Negeri 2 Brebes	SMA Negeri 1 Tegal
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Penghargaan


No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	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 program kreativitas mahasiswa- Kewirausahaan.

Semarang, 18 September 2014

Pengusul,



Iffan Alif

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

4.1 Anggaran Biaya

1. Alat-alat

No	Nama Barang	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Hand Sealer Body Plastik	2 buah	400.000	800.000
2	Kompor	3buah	250.000	750.000
3	Blander	1buah	300.000	300.000
4	Panci Ukuran Besar	2 buah	235.000	470.000
5	Alatpembuatmie	1 Buah	1.200.000	1.200.000
6	Nampan	1 buah	40.000	40.000
7	Sendok	10 buah	5.000	50.000
8	Wajan	2 buah	400.000	800.000
9	Spatula	10buah	20.000	200.000
10	Baskom	9buah	15.000	135.000
11	Pisau	5buah	7.000	35.000
12	Alat Penumbuk	3buah	60.000	180.000
13	Telenan	1buah	10.000	10.000
14	Serbet	5buah	5.000	25.000
15	SarungTangan plastic	1buah	5.000	5.000
Jumlah				4.900.000

2. Bahan Habis Pakai

No	Nama Barang	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Jamur Lingzhi	3 kg	45.000	135.000
2	UbiUngu	8 kg	8.000	160.000
3	Bawang merah	20kg	25.000	500.000
4	Bawang putih	20kg	20.000	400.000
5	MinyakGoreng	5kg	28.000	132.000
6	Telur	4 kg	35.000	140.000
7	Tepung tapioca	4kg	24.000	96.000
8	Tepungterigu	4kg	30.000	120.000
9	GulaPasir	1kg	12.000	12.000
10	Garam	1kg	20.000	20.000
11	Gas elpigi	12 kg	300.000	360.000
Jumlah				2.045.000

3. Penyusunan Laporan

No	Nama Barang	Satuan	Harga	Jumlah
1.	Kertas HVS	1 rim	Rp30.000	Rp30.000
2	Tinta Printer	5 buah	Rp20.000	Rp 100.000
3	Flashdisk	1 buah	Rp80.000	Rp80.000
Jumlah				Rp 210.000

4. Biaya lain-lain

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Transportasi	Rp 500.000
2	Dokumentasi	Rp150.000
3	Biaya Promosi	Rp 1.250.000
4	Biaya Tak Terduga	Rp 500.000
Jumlah		Rp2.400.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Dan Pembagian Tugas

No	Nama	Program Study	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (Minggu)	Uraian Tugas
1	Lutfiyatul Khusni	S1 Biologi/2012	Biologi	12	Produksi
2	KrisnaDilazuardidan Ahmad Edi Darmawan	S1 Biologi/2012	Biologi	12	Packing
3	Agung Putra N danIffanAlif	S1 Biologi/2012	Biologi	12	Pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Peneliti



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS DIPONEGORO

Jalan Prof. Soedarto, SH Tembalang Semarang 50275

Telp : (024) 7460012 Fax : (024) 7460013 email : rektor@undip.ac.id sesrektor@undip.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: LutfiyatulKhusni
NIM	: 24020112120052
Program Studi	: Biologi
Fakultas	: Fakultas Sains dan Matematika

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul:

“Mie LINGU (Jamur Lingzhi dan Ubi Ungu) Snack Sehat Pencegah Diabetes Mellitus dan Anti Penuaan 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 sebenarnya.

Semarang, 18 September 2014

Yang menyatakan,

Mengetahui,
Pembantu Rektor III
Bidang Kemahasiswaan


(Drs. Warsito, SU)
NIP. 19540202 198103 1 014



(Lutfiyatul Khusni)
NIM.24020113120052