



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**“PUKAD RED GINGSENG”**

**JAJANAN PENAMBAH STAMINA DAN SOLUSI DIET**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan oleh:**

**Ketua kelompok**

Binti Dwi Rahmawati ( 11.1.01.06.0015/2011 )

**Anggota Kelompok**

Anis Sa'adah ( 11.1.01.06.0007/2011 )

Moh. Miftahus Surur ( 11.1.01.06.0054/2011 )

Mufidah Hanum ( 12.1.01.10.0387/2012 )

Lenia Puri Rahayu (13.1.01.05.0026/2013 )

**UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI**

**KEDIRI**

**2013**

## PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : “PUKAD Red Gingseng” Jajanan Penambah Stamina dan Solusi Diet
1. Bidang Kegiatan : PKM-K
2. Ketua Pelaksanan Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Binti Dwi Rahmawati
- b. NIM : 11.1.01.06.0015
- c. Jurusan : Biologi
- d. Universitas : Universitas Nusantara PGRI Keriri
- e. Alamat Rumah dan HP : Desa Campur, Kec. Gondang, Kab. Nganjuk, HP 085645794533
- f.
- g. Alamat Email : bintidwirahma@yahoo.co.id
3. Anggota Pelaksana Kegiatan / penulis: 4 Orang
4. Dosen pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Budhi Utami, M.Pd
- b. NIDN : 0729116401
5. Alamat Rumah & No. HP : Jl. Kawi Gg IV/7 Kediri, HP : 081335577187
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 7.112.000,-
- b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Penelitian : 4 Bulan

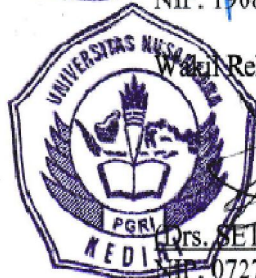


Kediri, 22 Oktober 2013

Menyetujui  
Dekan FKIP,

(Dr. SULISTIONO, M.Si.)

NIP. 19680707 199303 1 004



Wakil Rektor III,

(Drs. SETYO HARMONO, M.Pd.)

NIP. 072709580

Ketua Pelaksana Kegiatan,

( BINTI DWI RAHMAWATI )

NIM. 11.1.01.0015

Dosen Pendamping,

( Dra. BUDHI UTAMI, M.Pd )

NIP. 0729116401

## DAFTAR ISI

❖ HALAMAN JUDUL.....	i
❖ HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
❖ DAFTAR ISI .....	iii
❖ RINGKASAN.....	iv

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Urgensi Kegiatan Usaha.....	2
1.3 Identifikasi Peluang dan Kelayakan Usaha .....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan .....	2
1.5 Manfaat Kegiatan Usaha .....	3

### BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1.Kondisi Umum Lingkungan Usaha .....	4
2.2.Potensi Sumber daya.....	4
2.3.Peluang Pasar.....	4
2.4.Analisis Usaha .....	5

### BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Tahapan Pekerjaan.....	6
3.2 Strategi Pemasaran.....	7
3.3 Pencapaian Tujuan Program .....	7

### BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya .....	8
4.2 Jadwal Kegiatan.....	8

DAFTAR PUSTAKA .....	9
LAMPIRAN .....	v

## **RINGKASAN**

Gingseng merupakan anggota famili Araliaceae yang sudah dikenal dan dimanfaatkan di China 3 SM karena mempunyai manfaat yang banyak. Semakin lama umur gingseng maka dipercaya sebagian orang lebih manjur dan lebih baik bagi tubuh. Di Indonesia produk olahan dari gingseng belum terlalu dikenal sehingga produk olahan gingseng belum memasyarakat. Salah satu manfaat gingseng adalah mengatasi kelelahan, mempunyai efek stimulan, mengatasi gejala penuaan. Uji coba pengolahan pasca panen buah red gingseng bertujuan untuk memperkenalkan produk olahan dari buah gingseng yaitu pukad (puding khas Kediri) dari buah red gingseng penambah stamina dan solusi diet.

Dalam proses pembuatan puding red gingseng yaitu 1) Memblender buah red gingseng untuk dijadikan sari buah red gingseng, 2) Mencampurkan agar-agar putih + gula pasir + susu kental manis dengan sari buah red gingseng, 3) Memasak adonan di atas api sedang, aduk hingga tercampur mendidih dan masak, dan 4) angkat pukad red gingseng ini, tunggu agak dingin 5) Mengemas pukad red gingseng dalam cup puding.

Pemanfaatan buah red gingseng diharapkan dapat memotivasi mahasiswa UNP Kediri khususnya dan karangtaruna di Kota Kediri untuk berwirausaha kuliner dan membantu Pemerintah Kota Kediri melaksanakan program diversifikasi pangan.

**Kata Kunci : Pukad Red Gingseng, Penambah Stamina dan Solusi Diet**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Puding merupakan makanan berserat terbuat dari rumput laut yang baik untuk pencernaan dan cukup digemari semua kalangan masyarakat. Banyak kreasi puding yang dibuat untuk menarik minat masyarakat, seperti dipadukan dengan buah-buahan, susu, atau coklat. Namun bagi orang yang memiliki penyakit diabetes hal tersebut merupakan suatu pantangan. Berlatar fenomena ini kami berinisiatif membuat suatu produk olahan puding yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan yaitu PUKAD red gingseng.

Puding khas Kediri yang kami singkat PUKAD ini merupakan suatu produk olahan baru dengan campuran buah gingseng Korea (*Panax schinsen*) atau yang dikenal red gingseng. Tanaman ginseng sudah dikenal sejak dahulu, terutama di negara China yang dikenal sebagai obat untuk segala macam penyakit. Berbagai penelitian farmakologi telah terbukti ginseng dapat dipakai sebagai tonikum, mengatasi kelelahan, mempunyai efek stimulan, mengatasi gejala penuaan (Anonim dalam Nugroho, tanpa tahun).

Pemanfaatan tanaman ginseng lebih didominasi dari umbi dan daunnya yang diketahui mengandung saponin, antioksidan, peptida, polisakarida, alkaloid, lignans, dan poliasetilen. Saponin dikenal sebagai ginsenosides yaitu komposisi utama bioaktif (Jo et al., 1995; Sticher, 1998; 2 Palazon et al., 2003 dalam Ikhtimami, 2012). Ginseng juga membantu dalam mengekalkan kandungan normal gula dalam darah dan juga paras kolestrol dalam darah (Donald.J dan Brown N.D, 1996 dalam Mohamed, 2010). Distribusi hasil metabolisme sekunder pada tanaman relatif sama di beberapa organ walaupun akumulasi bahan aktif kadang hanya pada organ-organ tertentu.

Selama ini orang memanfaatkan ginseng hanya akarnya saja, sedangkan buah red ginseng yang juga memiliki berbagai khasiat masih belum dimanfaatkan oleh masyarakat di kota Kediri. Berdasarkan deskripsi di atas, pemanfaatan buah *Panax schinsen* (ginseng merah) menjadi puding

gingseng merah patut dipertimbangkan sebagai sumber makanan bergizi dan merupakan solusi bagi seseorang yang menjalani diet dan sebagai jajanan penambah stamina.

## **1.2 Urgensi Kegiatan Usaha**

Urgensi dari penulisan karya tulis ini adalah jumlah bahan baku yang cukup mudah didapatkan karena selama ini konsumsi red gingseng hanya pada umbinya saja dan buahnya belum pernah dimanfaatkan sebagai olahan makanan. Buah red gingseng bertipe buni dan berwarna purple tua yang banyak mengandung antosianin. Salah satu fungsi antosianin adalah sebagai antioksidan di dalam tubuh, sehingga dapat mencegah aterosklerosis (penyakit penyumbatan pembuluh darah). Diharapkan PUKAD RED GINGSENG mampu menjadi salah satu inovasi berwirausaha bagi mahasiswa sehingga bisa menopang biaya studi kuliah S1 sampai S3.

## **1.3 Identifikasi Peluang dan Kelayakan Usaha**

Bahan baku buah red gingseng bisa didapatkan dari herbalis “Wahyu Alam” desa Banaran, Kec. Pesantren, Kota Kediri. Selama ini pemanfaatan gingseng di Kota Kediri hanya pada daun dan umbinya, padahal buah red gingseng memiliki khasiat yang hampir sama dengan umbinya, sehingga usaha ini memiliki peluang yang lebih besar karena :

- Belum ada kuliner (puding) usaha berbasis herbal
- Mahasiswa UNP kebanyakan anak kost yang hanya menyewa kamar, sehingga seringkali membeli makanan untuk kebutuhan sehari-hari atau tidak memasak sendiri sehingga pukad red gingseng diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan jajanan sehat mereka
- Harga puding red gingseng relative terjangkau

## **1.4 Luaran yang Diharapkan**

- a. Terciptanya peluang usaha mandiri sehingga mampu menyerap tenaga kerja dan mengurangi pengangguran.

- b. Memperkenalkan masyarakat pada manfaat buah red gingseng baik melalui pertemuan ilmiah yaitu seminar nasional maupun dipasarkannya pukad red gingseng di kantin kampus.
- c. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam bidang kuliner
- d. Seminar kewirausahaan berbasis sumber daya hayati

### **1.5 Manfaat Kegiatan Usaha**

- a. Membuka lapangan pekerjaan sekaligus mendorong minat berwirausaha bagi mahasiswa
- b. Memaksimalkan potensi buah red gingseng menjadi produk kuliner yang sehat.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Kondisi Umum Lingkungan Usaha**

Pengolahan red gingseng dilaksanakan di tempat kost tim peneliti sehingga untuk peralatan pembuatan pukad red gingseng kami menyewa milik teman-teman yang tinggal di rumah sendiri atau pun sewa milik ibu kost untuk sementara waktu. Dua diantara tim peneliti indekost dekat kampus yang di kanan kirinya banyak tinggal teman-teman kost dari prodi lain serta banyaknya warung makanan, sehingga tim peneliti optimis bila pukad red gingseng yang kami produksi dengan mengandalkan khasiat red gingseng yang sangat bagus bagi kesehatan ini dapat kami pasarkan dengan mudah, apalagi harga pukad red gingseng yang cukup murah, yaitu Rp. 3.000 – Rp. 3.500.

Selain itu, jika pukad red gingseng atau pun jenis kuliner lain yang ingin kami kembangkan berbasis tanaman lokal dalam rangka mensupport program Dinas Ketahanan Pangan yaitu program diversifikasi makanan dan ketahanan pangan lokal, maka warna purple yang dimiliki red gingseng dapat menjadi pewarna alami berbagai makanan yang diolah dari umbi-umbian.

#### **2.2 Potensi Sumberdaya**

Sumber bahan baku red gingseng sementara di Kediri baru ada di desa Banaran, akan tetapi di kota lain sudah banyak yang membudidayakan. Di taman medis “Wahyu Alam”, tanaman red gingseng hanya dimanfaatkan daun dan akarnya, sementara buah red gingseng ini memiliki khasiat yang cukup banyak, misal untuk meningkatkan stamina, mengurangi kelelahan, memperbaiki kondisi mental, meningkatkan pengeluaran cairan tubuh, mencegah iritasi, mencegah diabetes, menguatkan sistem pencernaan, serta mengeluarkan racun.



### 2.3 Peluang Pasar

Inovasi puding buah red gingseng masih belum pernah ada di wilayah Kota Kediri, dan tentu akan membuat masyarakat ingin mencoba puding dari buah red gingseng. Untuk mengurangi biaya promosi dan sarana pemasaran, kami memulai usaha ini dengan cara face to face dengan teman sekampus serta menjalin kerjasama dengan kantin “Baru” di UNP Kediri, karena dengan menjalin kerjasama produk yang kami hasilkan akan lebih mudah dikenal oleh masyarakat (teman mahasiswa, dosen dan karyawan UNP Kediri).

### 2.4. Analisis usaha

Harga produk kami tetapkan Rp. 3.500/100ml untuk puding yang dijual secara langsung sebanyak 40 cup dan Rp. 3.000 untuk puding yang dititipkan ke kantin sebanyak 36 cup, jumlah produk puding per resep sebanyak 76 cup/hari atau 380 cup/minggu. Pendapatan per hari :  $40 \text{ cup} \times \text{Rp. 3.500,-} = \text{Rp. 140.000}$ , dan  $36 \text{ cup} \times \text{Rp. 3.000} = \text{Rp. 108.000}$ . Pendapatan Keseluruhan selama 20 hari (1 bulan) :  $20 \times 248.000 = \text{Rp. 4.960.000}$ , operasional penjualan (1 bulan adalah 20 hari). Jika direncanakan dapat memproduksi 1520 cup pukad/bulan dengan harga Rp. 3.000 – 3.500/cup dengan berat 100 ml, maka akan diperoleh laba kotor sebesar Rp. 4.960.000. Dari laba kotor akan kami gunakan untuk biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 3.080.000. Maka hasil dari laba bersih yang didapat adalah **Rp. 1.880.000,- per bulan**

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### **3.1 Tahapan Pekerjaan**

Alat :

- |                  |            |                |             |
|------------------|------------|----------------|-------------|
| 1. Timbangan kue | 4. Blender | 7. Kompor      | 10. Gunting |
| 2. Mangkuk       | 5. Cup     | 8. Gelas takar | 11. Cetakan |
| 3. Sendok        | 6. Panci   | 9. Irus        |             |

Bahan lapis puding original:

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| 1. Buah gingseng merah 125 gram | 3. Air 3325ml    |
| 2. Agar-agar putih 35 gram      | 4. Gula 875 gram |

Bahan lapis puding susu:

- |                              |               |                     |
|------------------------------|---------------|---------------------|
| 1. Buah gingseng merah 125 g | 5. Air 3325ml | 7. Susu cair 200 ml |
| 2. Agar-agar putih 35 g      | 6. Gula 875 g |                     |

Hiasan :

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Agar-agar putih 10 gram | 4. Aneka buah (strawberi, nanas, melon) masing-masing 300 gram dihaluskan. |
| 2. Gula 250 gram           |  |
| 3. Air 950 cc              |  |

Cara pembuatan :

- **Untuk puding gingseng lapis original :**

1. Ambil sari buah gingseng dengan menghaluskan buah gingseng merah sampai halus, kemudian saring buah gingseng yang sudah dihaluskan.
2. Masukkan air, gula pasir, agar-agar putih dan sari buah gingseng ke dalam panci, masak dengan api sedang dan aduk hingga mendidih,
3. Setelah mendidih, angkat pukad red gingseng dari atas kompor,
4. Tuangkan pukad red gingseng ke dalam cup setinggi 1/2 bagian. Diamkan hingga agak dingin (adonan 1).

- **Untuk puding gingseng lapis susu :**

1. Masukkan air, gula pasir, agar-agar putih, sari buah red gingseng dan susu kental manis ke dalam panci,

2. Masak dengan api sedang, lalu aduk terus sampai air mendidih
3. Setelah mendidih, matikan kompor, dan masukkan ke dalam cup di atas adonan 1 setinggi 3/4 bagian cup (adonan 2).

- **Untuk hiasan :**

1. Campur agar-agar putih, gula, dan air lalu masak hingga mendidih.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian lalu tambahkan jus buah melon, strawberi, dan nanas.
3. Tuang dalam cetakan berbagai bentuk kecil, diamkan hingga dingin.
4. Letakkan hiasan di atas adonan 2, pukad red gingseng siap disajikan.

### **3.4 Strategi pemasaran**

- a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang produksi makanan. Jenis produk berupa puding red gingseng.

- b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada konsumen yaitu sebesar Rp. 3.500 per cup.

- c. Kebijakan Promosi

Bentuk promosi produk ini dengan pemasangan pamflet, brosur dan label cup, serta untuk promosi awal produk ini akan dijual dengan harga Rp. 10.000,- untuk 3 cup.

- d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan kerjasama dengan mitra kantin “Baru” UNP Kediri.

### **3.5 Pencapaian Tujuan Program**

1. Wawancara dengan pemilik kebun red gingseng.
2. Mencari literatur tentang cara pembuatan puding buah.
3. Uji coba: mengganti bahan dasar puding dengan campuran buah red gingseng.
4. Uji produk: mencari tester untuk uji coba kualitas produk.
5. Mematenkan resep yang menurut tester paling enak yaitu tekstur kenyal, cukup manis, bahan ditambah susu, ditambah hiasan di atas puding.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1 Anggaran biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya ( Rp )
1.	Peralatan Penunjang	2.392.000,-
2.	Bahan Habis Pakai	3.080.000,-
3.	Perjalanan	465.000,-
4.	Lain-lain	1.175.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>7.112.000,-</b>

Jadi jumlah biaya yang dibutuhkan Rp 7.112.000,-

#### 4.2 Jadwal kegiatan

**Tabel 1.2** Format ringkasan jadwal kegiatan

No	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Studi pustaka																
2.	Studi lapangan																
3.	Persiapan alat dan bahan																
4.	Produksi puding																
5.	Uji coba produk																
6.	Pemasaran I																
7.	Evaluasi kerja																
8.	Pelaporan																

## DAFTAR PUSTAKA

- Nugroho, Y. A., dkk. Tanpa tahun. *Toksisitas Akut dan Khasiat Ekstrak Som Jawa (Talinum paniculatum Gaertn) Sebagai Stimulan* Ariani. newfol2/POKJANAS21.
- Ikhtimami, Aila. 2012. *Pengaruh Periode Subkultur terhadap Kadar Saponin Akar Rambut Tanaman Ginseng Jawa (Talinum Paniculatum Gaertn.)*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Mohamed, Azila Bt. 2010. *Kesan Ekstrak Daun Ginseng Jawa kepada Jumlah Sel Darah Merah Mencit*. Malaysia: Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- <http://rosellermz.blogspot.com/2010/05/khasiat-antosianin.html> (diakses pada tanggal 27 September 2013)

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata Ketua

#### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Binti Dwi Rahmawati
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Biologi
4.	NIM	11.1.01.06.0015
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Nganjuk, 16 Maret 1993
6.	Email	bintidwirahma@yahoo.co.id
7.	Nomor HP	085645794533

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Campur 1	SMP N 1 Gondang	SMA N 1 Gondang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

#### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainya )

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara I LKTI	UNP Kediri	2013
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 28-10-2013



Binti Dwi Rahmawati

## Lampiran 1. Biodata Anggota I

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Anis Sa'adah
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Biologi
4.	NIM	11.1.01.06.0015
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Nganjuk, 10 Juni 1993
6.	Email	manan.nizdha@gmail.com
7.	Nomor HP	085784747875

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Grojogan 1	MTS NU Mojosari	MAN Nganjuk
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainya )

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 28-10-2013



Anis Sa'adah

## Lampiran 1. Biodata Anggota II

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Moh. Miftahus Surur
2.	Jenis kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	Biologi
4.	NIM	11.1.01.06.0054
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Kediri, 27 Januari 1993
6.	Email	moh.miftahussurur@gmail.com
7.	Nomor HP	085736651983

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Ngerco	SMPN 2 Ngadiluwih	SMAN 1 Ngadiluwih
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainya )

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara I LKTI	UNP Kediri	2011
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 28-10-2013



Moh. Miftahus Surur



## Lampiran 1. Biodata Anggota III

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Lenia Puri Rahayu
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Matematika
4.	NIM	13.1.01.05.0026
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Nganjuk, 6 Januari 1995
6.	Email	Leniapuri.rahayu@yahoo.co.id
7.	Nomor HP	085736573373

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Campur 1	SMPN 1 Gondang	SMAN 1 Gondang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainya )

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 28-10-2013



Lenia Puri Rahayu

## Lampiran 1. Biodata Anggota IV

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Mufidah Hanum
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	PGSD
4.	NIM	12.1.01.10.0387
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Sidoarjo, 16 Desember 1993
6.	Email	Viedah.Hikaru@gmail.com
7.	Nomor HP	08563211324

### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI NU Kedung Cangkring	SMP Avisena	SMA Avisena
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

### C. Pemakalah Seminar Ilmiah

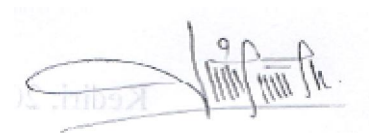
No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainya )

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 28-10-2013



Mufidah Hanum

## Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Kompor gas	Memasak	1 set	900.000,-	Sewa
Gas LPG	Memasak	2 tabung	90.000,-	Sewa
Gunting	Memotong	2	10.000,-	Beli
Panci	Mengukus	1	35.000,-	Beli
Irus sedang	Mengaduk adonan	4	15.000,-	Beli
Blender	Mencampurkan bahan	1	500.000,-	Sewa
Baskom	Tempat penyimpanan	4	10.000,-	Beli
Gelas takar	Mengukur bahan	2	10.000,-	Beli
Irus kecil	Mengaduk olahan	4	3.000,-	Beli
Cup puding	Kemasan produk	50 pak	8.000,-	Beli
Sendok puding	Pelengkap kemasan produk	10 pak	6.000,-	Beli
Cetakan puding	Mencetak hiasan puding	10	10.000,-	Beli
Timbangan kue	Menimbang bahan baku	1 set	65.000,-	Beli
<b>Sub Total Rp. 2.392.000,-</b>				

### 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Buah gingseng merah	toping	250 g	80.000,-	Beli
Agar-agar putih	Bahan baku puding	80 g	24.000,-	Beli
Gula	Pemanis puding	2000 g	30.000,-	Beli
Buah melon	Olahan toping	300 g	6.000,-	Beli
Buah strawberi	Olahan toping	300 g	6.000,-	Beli

Buah nanas	Olahan topping	300 g	3.000,-	Beli
Susu cair	Bahan baku puding	200 ml	5.000,-	Beli
Sub Total <b>Rp. 154.000,-</b>				
Jumlah <b>Rp. 154.000,-x 20 = 3.080.000,-</b>				

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan ke lokasi produksi dan membeli bahan baku	Membeli bensin kendaraan bermotor	20 kali perjalanan	315.000,-	Dalam 20 hari kerja
Membeli bahan produksi di pasar Bandar, kota Kediri	Membeli bensin kendaraan bermotor	20 kali perjalanan	150.000,-	Dalam 20 hari kerja
Sub Total <b>Rp.465.000,-</b>				

### 4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Buku catatan, nota, cetak laporan, pembuatan webside	Sebagai kesekretariatan produk	1 kali pembuatan	500.000,-	Beli
Dokumentasi dan cetak foto	Sebagai pelaporan hasil kerja	20 kali pembuatan	100.000,-	Beli
Pamflet, label cup, brosur	Media promosi	1 kali pembuatan	575.000,-	Beli
Sub Total <b>Rp. 1.175.000,-</b>				
<b>Total Rp 7.112.000,00</b>				

**Lampiran 3.** Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Binti Dwi Rahmawati	FKIP	Biologi	36 jam/minggu	Ketua Koordinator Produksi
2.	Anis Sa'adah	FKIP	Biologi	36 jam/minggu	Pemantau peralatan Produksi
3.	Lenia Puri Rahayu	FKIP	Biologi	36 jam/minggu	Pemilihan bahan baku
4.	Mufidah Hanum	FKIP	Biologi	36 jam/minggu	Bendahara
5.	Moh. Miftahus Surur	FKIP	Biologi	36 jam/minggu	Marketing



**UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI**  
Jalan K.H. Achmad Dahlan Nomor 76 telepon (0354) 7117220  
Kediri

---

### **SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Binti Dwi Rahmawati  
NIM : 11.1.01.06.0015  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Fakultas : FKIP


Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: **Pukad Red Gingseng Sebagai Jajanan Penambah Stamina dan Solusi Diet** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 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.

Kediri, 28 Oktober 2013

Menyetujui,  
Wakil Rektor III,  
  
  
Drs. SETYO HARMONO, M.Pd.  
NIP. 0727095801

Yang menyatakan,

  
BINTI DWI RAHMAWATI  
NPM. 11.1.01.06.0015

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA DARI MITRA  
USAHA DALAM PELAKSANAAN PROGRAM KREATIVITAS  
MAHASISWA**

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Sarjono  
Pimpinan Mitra Usaha : Kantin Baru  
Bidang Usaha : Kantin  
Alamat : Kampus UNP Kediri

Dengan ini menyatakan **Bersedia untuk Bekerjasama dengan Pelaksana Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM-K)**

Nama Ketua Tim Pengusul : Binti Dwi Rahmawati

Nomor Induk Mahasiswa : 11.1.01.06.0015

Program Studi : Biologi

Nama Dosen Pembimbing : Dra. Budhi Utami, M.Pd.

Perguruan Tinggi : Universitas Nusantara PGRI Kediri

guna menerapkan dan/atau mengembangkan IPTEKS pada tempat usaha kami.

Bersama ini pula kami nyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara pihak Mitra Usaha dan Pelaksana Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan ikatan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kediri, 28 Oktober 2013

Yang menyatakan,

  
Sarjono