



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

STMS (Susu Telur Madu *Selaginella*) SEBAGAI PRODUK OLAHAN MINUMAN BERGIZI DAN MENYEHATKAN

BIDANG KEGIATAN:

PKM-K

Diusulkan oleh:

Moh. Ilham Pahlevi	NPM 12.1.01.06.0057/2012
Ida Novya Rahmawati	NPM 11.1.01.06.0041/2011
Yenis Puspitarini	NPM 11.1.01.06.0096/2011

UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

KOTA KEDIRI

2013

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : STMS (Susu Telur Madu *Silaginella*) sebagai Produk Olahan Minuman Bergizi dan Menyehatkan.
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Moh. Ilham Pahlevi
 - b. NIM : 12.1.01.06.0057
 - c. Jurusan : Pend.Biologi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Nusantara PGRI Kediri
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Sanggrahan, Prambon, Nganjuk
 - f. Alamat email : ilham.pahlevy.ilham@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Nur Sholikin, S.Pd, M.Ma
 - b. NIDN : 0707018002
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Argo Wilis 617 Desa Semen, Kecamatan Semen, Kabupaten Kediri/ 08563565148
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 10.041.000,-
 - b. Sumber lain : -
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

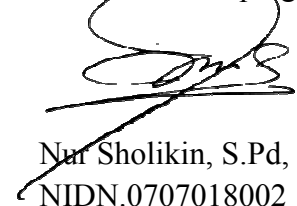
Kediri, 28 Oktober 2013

Menyetujui
Ketua Pelaksana



Moh. Ilham Pahlevi
NIM. 12.1.01.06.0057

Dosen Pendamping



Nur Sholikin, S.Pd, M.Ma
NIDN.0707018002



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Urgensi kegiatan kewirausahaan	2
1.3 Identifikasi peluang usaha	2
1.4 Luaran yang diharapkan	3
1.5 Manfaat Kegiatan	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
2.1 Kondisi umum lingkungan dan usaha	4
2.2 Gambaran Potensi Usaha Dan Peluang Pasar	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	7
3.1 Tahapan Produksi STMS.....	7
3.2 Teknik Pemasaran	8
BAB IV JADWAL KEGIATAN DAN RANCANGAN BIAYA	9
4.1 Rancangan Biaya	9
4.2 Jadwal Kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN – LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota Kelompok	
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas	
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	

Ringkasan

Tumbuhan obat sejak jaman dahulu hingga kini menjadi penyokong utama kesehatan umat manusia. Pemanfaatan tumbuhan obat sebagai antioksidan tradisional sudah banyak digunakan. Tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan baku untuk antioksidan, salah satunya adalah *Selaginella sp.* Tanaman ini memiliki banyak potensi dan manfaat antara lain sebagai bahan makanan, tanaman obat-obatan, kerajinan tangan, dan tanaman hias. Sebagai tanaman obat, *Selaginella* dimanfaatkan sebagai anti kanker, anti tumor, dan antioksidan. Oleh karena itu, dengan melimpahnya tumbuhan *Selaginella* di Ironggolo Kediri kami memanfaatkan sebagai pengganti jahe pada STMJ menjadi STMS (Susu Telur Madu *Selaginella*). Luaran kegiatan ini berupa produk Susu Telur Madu *Selaginella* yang bergizi dan bernilai obat. Untuk pemasaran produk ini kami menargetkan kepada para mahasiswa Universitas Nusantara PGRI Kediri.

Metode pembuatan STMS (Susu Telur Madu *selaginella*) yang pertama kami mengambil bahan utama yaitu *Selaginella sp.* di air terjun Ironggolo. Setelah mendapatkan bahan utama kami cuci hingga bersih untuk membersihkan dari tanah yang terdapat pada akar *Selaginella*, selanjutnya kami keringkan bahan tersebut sampai kering dan setelah kering kami haluskan *Selaginella* itu menjadi serbuk-serbuk. Saat sudah menjadi bubuk *Selaginella* kita campurkan dengan bahan yang lainnya seperti susu cream, 1 telur, madu secukupnya dan *Selaginella* sebanyak 0,5 gram.

Hasil analisa kami tentang laba-rugi kegiatan ini masih menghasilkan laba Rp. 5.125.000,- setiap produksi sejumlah 2,5kg untuk 50 kotak yang 1 kotak berisi 10 sachet dengan harga Rp.7000,-/sachet. Dilihat dari banyaknya pertumbuhan tanaman *selaginella* disekitar kawasan air terjun ironggolo kabupaten kediri, merupakan salah satu peluang usaha yang menguntungkan karena banyaknya tanaman tersebut.

Kata kunci : *Selaginella* , STMS

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu wilayah geografis yang memiliki keanekaragaman hayati dan budaya yang sangat tinggi. Pemanfaatan tumbuhan obat sebagai antioksidan tradisional sudah mulai banyak dilakukan. Indonesia merupakan salah satu negara megabiodiversitas dengan tingkat keanekaragaman hayati tergolong tinggi di dunia termasuk tumbuhan obat dan memiliki jenis-jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai bahan baku untuk antioksidan, salah satunya adalah *Selaginella*. *Selaginella* merupakan tumbuhan liar di pinggir-pinggir hutan pada ketinggian 10 m sampai 1.500 m di atas permukaan laut. *Selaginella* memiliki karakter morfologi khas berupa percabangan pada batang menggarpu, daun-daun kecil menyerupai sisik pada beberapa spesies, dengan dua ukuran yang berbeda.

Kemampuan *selaginella* sebagai antioksidan tersebut dipengaruhi oleh senyawa metabolit. Sekunder yang terkandung di dalamnya. Anggota marga ini kaya akan bahan aktif biflavonoid, suatu metabolit sekunder yang dihasilkan tumbuhan tertentu dalam bentuk dimer dari flavon dan flavanon. Tumbuhan *selaginella* ini banyak ditemukan di daerah air terjun Irenggolo.

Air Terjun Irenggolo berada di kawasan Besuki di ketinggian 1200 m dpl di gugusan lereng Gunung Wilis (1950 m). Tumpahan airnya sekitar 80 meter dengan bentuk trap-trap mini dan pemandangan alam yang indah dengan suhu sekitar $\pm 17^{\circ}\text{C}$. Selain itu pada ketinggian tersebut membuat kawasan ini memiliki kelembaban udara cukup tinggi dan udaranya sejuk. Kondisi tumbuhan-tumbuhan besar juga masih sangat lebat sehingga intensitas cahaya matahari bisa menembus permukaan tanah menjadi rendah. Maka dari itu kondisi tanah dikawasan air terjun Irenggolo relatif basah karena penguapan airnya rendah. Kawasan wisata ini juga memiliki keadaan topografi tanah yang tidak sama, karena letak kawasan wisata ini diterangi gunung Wilis menyebabkan kawasan wisata ini keadaan dikawasan wisata ini memiliki kemiringan tanah yang berbeda.

Selaginella memiliki banyak potensi dan manfaat antara lain sebagai bahan makanan, tanaman obat-obatan, kerajinan tangan, dan tanaman hias. Namun pengelolaan maupun pemanfaatan berbagai kekayaan hayati ini belum optimal. Sebagai tanaman obat, *Selaginella* dimanfaatkan sebagai anti kanker, anti tumor, dan antioksidan. Bagian yang dapat dimanfaatkan dari tanaman *Selaginella* meliputi daun dan batang yang masih basah atau setelah dikeringkan. Kemampuan *Selaginella* sebagai antioksidan tersebut dipengaruhi oleh senyawa metabolit sekunder yang terkandung di dalamnya. Anggota marga ini kaya akan bahan aktif biflavonoid, suatu metabolit sekunder yang dihasilkan tumbuhan tertentu dalam bentuk dimer dari flavon dan flavanon.

1.2 Urgensi Kegiatan Kewirausahaan

Tumbuhan *selaginella* merupakan salah satu tanaman obat yang mempunyai manfaat yang baik bagi tubuh manusia. Adapun manfaat *selaginella* adalah Sebagai tanaman obat, *Selaginella* dimanfaatkan sebagai anti kanker, anti tumor, dan antioksidan. Melihat dari manfaat *selaginella* tersebut kami membuat suatu produk STMS (susu telur madu *selaginella*) yang kami yakini akan terjual keras di kawasan Kediri. Terbukti dengan banyaknya warung kuliner minuman STMJ (susu telur madu jahe) yang sekarang mulai marak di daerah Kota Kediri. Sedangkan untuk potensi pemasaran STMS (susu telur madu *selaginella*) di kawasan Kediri sangat baik, karena dilihat dari bahan utama pembuatan STMS yang sangat melimpah, dan perhatian dari masyarakat yang sekitar yang senang terhadap kuliner minuman. Kami yakin bahwa peluang usaha ini akan mempunyai potensi yang sangat tinggi sebagai peluang usaha.

1.3 Identifikasi Peluang Usaha

Usaha STMS ini mempunyai peluang yang sangat besar untuk dijadikan usaha. Minuman berbahan *selaginella* terbilang masih baru di dalam kalangan masyarakat. Kelebihan usaha ini adalah dari bahan utamanya sendiri yaitu tumbuhan *Selaginella* yang jumlahnya melimpah dan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Selain itu cara pengolahan STMS yang mudah dapat menghemat biaya produksi.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan adalah berupa produk STMS (Susu Telur Madu *Selaginella*). STMS merupakan produk baru dalam bidang pangan tepatnya minuman. STMS terbuat dari bahan alami yang mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. STMS sebagai alternatif minuman sehat yang dapat dikonsumsi sehari-hari dengan harga terjangkau dan citarasa yang nikmat.

1.5 Manfaat Kegiatan

1. Membangun jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat melihat peluang dan memanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.
2. Memanfaatkan *selaginella* sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.
3. Membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ingin menciptakan lapangan kerja.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Umum Lingkungan Dan Usaha

Pentingnya pemanfaatan tanaman obat yang bernilai ekonomis sekarang mulai tersisihkan, banyak yang mencari yang bermerek terkenal tapi kegunaan dan manfaat bagi tubuh kurang diperhatikan. Oleh karena itu kami mengusung suatu kegiatan kewirausahaan pembuatan STMS (susu telur madu *selaginella*). Penggunaan *selaginella* yang mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi tubuh terutama sebagai antioksidan. Karena melimpahnya tumbuhan *selaginellidi* kawasan Air Terjun Ironggolo Kabupaten Kediri kami membuat pengganti jahe dalam STMJ menjadi *selaginella*. Untuk peluang usaha sangat bernilai ekonomis tinggi, sehingga menjadi peluang usaha yang menjanjikan, ditambah dengan banyaknya bahan utama yang melimpah di daerah Kediri.

Kondisi masyarakat Kediri yang senang terhadap kuliner minuman merupakan salah satu pendorong pembuatan usaha kuliner STMS. Terbukti dengan banyaknya warung kuliner minuman STMJ di daerah Kota Kediri. Dan kami yakini akan menjadi peluang usaha yang baik dan dapat ditiru oleh masyarakat luas.

2.2 Gambaran Potensi Usaha Dan Peluang Pasar

Produk minuman berupa STMJ telah banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat. STMJ disukai oleh masyarakat terutama kalangan remaja, dewasa dan orang-orang tua karena rasanya yang enak dan hangat didalam tubuh. Melalui inovasi berupa STMS yang mengandung gizi yang tinggi serta rasanya yang enak dan menghangatkan dalam tubuh diharapkan akan meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap STMS.

Selaginella yang berlimpah di daerah irenggolo ini memudahkan dalam pencarian bahan baku utama dari STMS ini. Selain itu harga bahan baku yang murah dan terjangkau karena dalam suatu usaha memiliki prinsip mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya dari modal yang sekecil-kecilnya. Jadi dengan bahan baku utama yang murah maka biaya produksi dapat diminimalisasi namun

mendapat keuntungan yang maksimal. Kelayakan dalam suatu usaha, tidak terlepas dari berbagai faktor ketersediaan bahan baku, target konsumen, dan tingkat persaingan produk sejenis.

Usaha STMS ini mempunyai peluang yang sangat besar untuk dijadikan usaha. Minuman STMS berbahan daun *Selaginella sp.* terbilang masih baru di dalam kalangan masyarakat. Kelebihan usaha ini adalah dari bahan utamanya sendiri yaitu *Selaginella sp.* yang jumlahnya melimpah dan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat di sekitar air Terjun Ironggolo .

Di pasaran STMS masih baru dan belum ada pesaingnya sehingga peluang untuk mendapat keuntungan lebih banyak. Masa produksi yang tidak membutuhkan waktu yang lama antara 3-5 hari dapat memberi kesempatan untuk sering melakukan produksi.

Pemilihan *Selaginella sp.* sebagai bahan dasar untuk membuat minuman yang sehat (STMS) karena STMJ merupakan minuman yang sangat umum dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Hampir semua kalangan masyarakat menyukai STMJ sehingga dibuat inovasi baru dengan mengganti jahe dengan serbuk *Selaginella sp.*

Analisis keuangan

1. Tabel 1 Anggaran biaya produksi

No	Bahan habis dipakai	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Susu	@ Rp. 2000,-	500 sachet	Rp. 1.000.000,-
2	Telur	@ Rp. 1500,-	500 butir	Rp. 750.000,-
3	Madu	@ Rp. 1500,-	500 sachet	Rp. 750.000,-
4	Gula	@ Rp. 15.000,-	25 kg	Rp. 375.000,-
5	Cetak label kemasan	@ Rp. 5.000,-	500 lembar	Rp. 2.500.000,-
Jumlah				Rp. 5.375.000,-

2. Tabel 2 anggaran peralatan

No	Alat yang harus dibeli	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Oven	@ Rp. 1.500.000,-	1 buah	Rp. 1.500.000,-
2	Gas	@ Rp. 15.000,-	2 buah	Rp. 30.000,-
3	Blender	@ Rp. 450.000,-	2 buah	Rp. 900.000,-
4	Pisau	@ Rp. 27.000,-	3 buah	Rp. 81.000,-

5	Mesin pengepres	@ Rp. 500.000,-	1 buah	Rp. 500.000,-
6	Plastik	@ Rp. 3.000,-	10 rol	Rp. 30.000,-
Jumlah				Rp. 3.041.000,-

3. Tabel 3 biaya lain-lain

No	Biaya yang lain	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Transportasi	@ Rp. 100.000,-	-	Rp. 300.000,-
2	Tiket masuk	@ Rp. 25.000,-	3 orang	Rp. 75.000,-
3	Dokumentasi	@ Rp. 1.000.000,-	1 buah	Rp. 1.000.000,-
4	Laporan dan penggandaan	@ Rp.20.000,-	10 buah	Rp. 200.000,-
5	Promosi	@ Rp. 5.000,-	10 sachet	Rp. 50.000,-
Jumlah				Rp.1.625.000,-

Total biaya operasional = Rp. 10.041.000,-

Harga penjualan @Rp. 7000 x 30 hari x 50 kotak = Rp. 10.500.000

Harga pembelian = Rp. 5.375.000

Keuntungan = harga penjualan – harga pembelian

= Rp. 10.500.000 – Rp. 5.375.000 = Rp. 5.125.000

Pay back periode = biaya alat : keuntungan

= Rp. 3.041.000 : Rp. 5.375.000

= 0.56 bulan x 30 hari

= 16,8 hari

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Tahapan Produksi STMS

Selaginella merupakan tanaman yang mungkin tidak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar Kota Kediri. Pelaksanaan kegiatan usaha dilakukan di tempat usaha yang telah disewa selama 4 bulan di sekitaran kampus UNP. Kegiatan akan dilakukan selama 4 bulan dan kegiatan diadakan 3 kali dalam seminggu yaitu hari rabu, sabtu dan minggu dimulai dari persiapan bahan dan peralatan, pencarian bahan baku, pengolahan bahan, pengujian, dan pemasaran sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Untuk tahapan pembuatan produk dilakukan dalam bentuk periode, jadi dalam waktu 4 bulan akan diadakan 5 periode pembuatan produk sehingga dihasilkan produk yang diinginkan. Kegiatan akan dimulai dari jam 08.00 WIB sampai selesai.

1. Persiapan Bahan Baku

Adalah rangkaian kegiatan mulai dari pembelian bahan baku berupa *Selaginella* yang baik dan segar dari semua varietas *Selaginella* yang aman dikonsumsi, didapat dari Iringgolo secara langsung. Selanjutnya bahan baku yang telah diperoleh kemudian di sortasi untuk menghilangkan bahan baku yang dianggap kurang baik untuk diolah, misalnya daun merah, kering dan sebagainya.

2. Pengolahan

Tahapan ini merupakan kegiatan mulai dari proses pengupasan bahan baku, pencucian, pengirisan, hingga bahan baku siap untuk dilakukan pengolahan .

3. Pembuatan STMS

Merupakan rangkaian proses pengolahan bahan mentah dari *Selaginella*, selanjutnya diolah menjadi STMS yang siap untuk dikonsumsi. Kemudian akan diadakan beberapa uji untuk membuktikan apakah STMS ini baik untuk dikonsumsi baik penelitian di laboratorium maupun menguji secara langsung kepada masyarakat sehingga akan diketahui respon masyarakat terhadap produk minuman STMS ini. Bahan yang digunakan untuk pembuatan STMS ini antara lain susu, telur, madu, dan *selaginella* yang sudah dikeringkan dan dijadikan serbuk. Komposisi bahan dalam pembuatan satu gelas STMS adalah 1 sachet susu kental manis , 1 butir telur ayam jawa, 3-4 sendok makan madu, dan 0,5 serbuk *selaginella*. Cara pembuatan STMS ini sama seperti pembuatan STMJ. Tuangkan 3 -4 sendok makan madu murni kedalam gelas campurkan kuning telur , susu, dan serbuk *selaginella*. Kemudian tuangkan air panas kedalam gelas, aduk hingga semua bahan tercampur.

Kami membuat desain sebaik dan sebagus mungkin agar para konsumen tertarik dengan desain pada bungkus STMS ini. Selain bungkus yang bagus dan menarik kami juga mengutamakan produk yang telah dibuat oleh tim kami. Kami membuat desain label minuman STMS ini per sachet dan disetiap box juga dicantumkan label produk beserta gambar agar menarik konsumen. Dalam label dituliskan, antar lain :

1. Nama produk
2. Harga tiap sachet
3. Tanggal kadaluarsa
4. Komposisi
 - 1 sachet susu kental manis untuk satu gelas
 - 1 kuning telur ayam kampung
 - 4 – 5 sendok makan madu
 - 0,5 gram *selaginella sp.*

4. Pengemasan

Dilakukan untuk mengetahui tentang teknologi produk yang dihasilkan, perkiraan daya simpan produk yang dihasilkan dan teknologi pengemasan yang sesuai dengan produk guna mempertahankan mutu dan kualitas produk. Teori yang diberikan berkaitan dengan sifat fisik dan karakteristik bahan, pengetahuan tentang pengemasan dan labeling produk.

3.2 Teknik Pemasaran

Selaginella sebagai bahan baku dalam pembuatan STMS diperoleh dari kawasan wisata air terjun Ironggolo. Dalam pemilihan bahan baku harus sangat diperhatikan agar kualitas produk dapat maksimal. Untuk itu perlu dilakukan seleksi terhadap *Selaginella* yang akan digunakan dalam pembuatan STMS. STMS yang dapat dijadikan sebagai bahan baku produk adalah *Selaginella* yang masih segar dan daunnya masih berwarna hijau.

Setelah produk jadi maka akan dilakukan promosi dan pemasaran dengan beberapa cara yaitu langsung dijual kepada konsumen khususnya dikantin-kantin Universitas Nusantara PGRI Kediri, warung-warung disekitar lingkungan kampus, mungkin juga bisa dijual di toko terdekat yang mampu mendistribusikan minuman STMS tersebut.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Biaya

No	Pengeluaran	Biaya
1.	Anggaran Biaya Produksi	Rp. 5.375.000,-
2.	Anggaran Peralatan	Rp. 3.041.000,-
3.	Biaya lain-lain	Rp.1.625.000,-
Jumlah		Rp. 10.041.000,-

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan/Minggu															
		1				2				3				4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pembuatan proposal																
2	Mencari bahan STMS																
3	Pembuatan serbuk <i>selaginella sp.</i>																
4	Uji coba																
5	PengemasanSTM S																
6	PemasaranSTMS																
7	Analisis hasil																
8	Penyusunan laporan																
9	PIMNAS																

DAFTAR PUSTAKA

- Chikmawati T, Miftahudin.2007.*biodiversitas dan potensi marga selaginella sebagai antioksidan dan anti kanker*.(laporan hasilpenelitian).Bogor: FMIPA Institut Pertanian Bogor.
- Kalongkalong.blogspot.com/2009/05/cakar-ayam.html (diunduh pada tanggal 28 September 2013 : 14.34)
- Setiawan, Ahmad Dwi.2008.*Senyawa Biflanoid pada Selaginella Pal. Beauv. Dan Pemanfaatannya*:Surakarta.
- Wijayanto,Andik.2009.*Biodiversitas, Etnobotani, dan Kemampuan Antioksidan Selaginella sp. Asal Taman Nasional Gunung Halimun-Salak (TNGHS)*.Bogor.

Lampiran 1.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

➤ Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Moh. Ilham Pahlevi
2.	Jenis kelamin	Laki – laki
3.	Program Studi	Pendidikan Biologi
4.	NIM	12.1.01.06.0057
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Kediri, 10 Juli 1994
6.	Email	ilham.pahlevy.ilham@gmail.com
7.	Nomor HP	085746655787

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN SANGGRAHAN 2	MTsN TANJUNGTANI	MAN PRAMBON NGANJUK
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Lulus	2000 – 2006	2006 - 2009	2009 - 2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

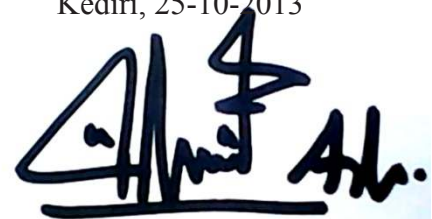
No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu Dan Tempat
1.			

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 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 Hibah PKM-K.

Kediri, 25-10-2013



Moh. Ilham Pahlevi

➤ Biodata Anggota I

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Yenis Puspitarini
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Biologi
4.	NIM	11.1.01.06.0096
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Nganjuk, 21 september 1992
6.	Email	pitayumii2@yahoo.co.id
7.	Nomor HP	085790701373

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMK
Nama Institusi	SDN PUTREN 1	SMPN 4 NGANJUK	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 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 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, 25-10-2013



Yenis Puspitarini

➤ Biodata Anggota II

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Ida Novya Rohmawati
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Biologi
4.	NIM	11.1.01.06.0041
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Nagnjuk, 23 november 1992
6.	Email	idanovya@yahoo.co.id
7.	Nomor HP	085735829850

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN SELOREJO 1	SMPN 4 NGANJUK	SMAN 1 REJOSO
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 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 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, 25-10-2013



Ida Novya Rohmawati

Lampiran 2.

Anggaran dana

1. Tabel 1 Anggaran Biaya Produksi

No	Bahan habis dipakai	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Susu	@ Rp. 2000,-	500 sachet	Rp. 1.000.000,-
2	Telur	@ Rp. 1500,-	500 butir	Rp. 750.000,-
3	Madu	@ Rp. 1500,-	500 sachet	Rp. 750.000,-
4	Gula	@ Rp. 15.000,-	25 kg	Rp. 375.000,-
5	Cetak label kemasan	@ Rp. 5.000,-	500 lembar	Rp. 2.500.000,-
Jumlah				Rp. 5.375.000,-

2. Tabel 2 Anggaran Peralatan

No	Alat yang harus dibeli	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Oven	@ Rp. 1.500.000,-	1 buah	Rp. 1.500.000,-
2	Gas	@ Rp. 15.000,-	2 buah	Rp. 30.000,-
3	Blender	@ Rp. 450.000,-	2 buah	Rp. 900.000,-
4	Pisau	@ Rp. 27.000,-	3 buah	Rp. 81.000,-
5	Mesin pengepres	@ Rp. 500.000,-	1 buah	Rp. 500.000,-
6	Plastik	@ Rp. 3.000,-	10 rol	Rp. 30.000,-
Jumlah				Rp. 3.041.000,-

3. Tabel 3 Biaya Lain-lain

No	Biaya yang lain	Uraian	Jumlah	Biaya
1	Transportasi	@ Rp. 100.000,-	-	Rp. 300.000,-
2	Tiket masuk	@ Rp. 25.000,-	3 orang	Rp. 75.000,-
3	Dokumentasi	@ Rp. 1.000.000,-	1 buah	Rp. 1.000.000,-
4	Laporan dan penggandaan	@ Rp. 20.000,-	10 buah	Rp. 200.000,-
5	Promosi	@ Rp. 5.000,-	10 sachet	Rp. 50.000,-
Jumlah				Rp. 1.625.000,-

Lampiran 3.

Susunan Tim Organisasi

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Moh. Ilham Pahlevi	Pendidikan Biologi	Kewirausahaan	24 jam/minggu	Pengambilan sampel, membuat ringkasan, edit proposal.
2	Yenis Puspitarini	Pendidikan Biologi	Kewirausahaan	24 jam/minggu	Pengerjaan proposal.
3	Ida Novya Rohmawati	Pendidikan Biologi	kewirausahaan	24 jam/minggu	Pengerjaan proposal.

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



**UNIVERSITAS NUSANTARA
PGRI KEDIRI**

Jalan K.H. Achmad Dahlan Nomor 76 telepon (0354) 7117220 Kediri

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Moh. Ilham Pahlevi

NIM : 12.1.01.06.0057

Program Studi : Pendidikan Biologi

Fakultas : FKIP

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: “**STMS (Susu Telur Madu *Selaginella*) sebagai Produk Olahan Minuman Bergizi dan Menyehatkan**” 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, 25 Oktober 2013

Menyetujui,
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan
Universitas Nusantara PGRI Kediri



(Drs. Setyo Harmono, M.Pd)
NIDN. 0727095801

Yang menyatakan,



MOH. ILHAM PAHLEVI
NPM. 12.1.01.06.0057