



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**“Te-Tela (SATE KETELA) INOVASI JAJANAN SEHAT,
AMAN DAN BERGIZI TINGGI”**

BIDANG KEGIATAN : PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

Dewi Sekar Pamungkas	140401140366	2014
Zul Farian Sabili	150401140160	2015
Hendra Pratama Putra Santoso	150401140137	2015

**UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG
MALANG
2015**



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**“Te-Tela (SATE KETELA) INOVASI JAJANAN SEHAT,
AMAN DAN BERGIZI TINGGI”**

BIDANG KEGIATAN : PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :


Dewi Sekar Pamungkas	140401140366	2014
Zul Farian Sabili	150401140160	2015
Hendra Pratama Putra Santoso	150401140137	2015

**UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG
MALANG
2015**

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : "Te-Tela (Sate Ketela) Inovasi Jajanan Sehat, Aman Dan Bergizi Tinggi"
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Dewi Sekar Pamungkas
 - b. NIM : 140401140366
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Kanjuruhan Malang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jambu, Rt.20 Rw.04 Pandanmulyo. Tajinan. Malang
085755689589
 - f. Alamat email : dewisekarpamungkas@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap : Dra. Yulianti. M.Pd
 - b. NIDN : 0715028203
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl.Kanjuruhan IV ,NO 17B. Tlogomas, Malang
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 12.400.000,-
 - b. Sumber lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Menyetujui,
Wakil / Pembantu Dekan atau
Ketua Jurusan / Departemen /
Program Studi PGSD


Dra. Sri Rahayu, S.Pd., M.Pd
NIP. 196604142005012001

Wakil Rektor Bidang Pembelajaran
dan Kemahasiswaan



Malang, 23 September 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan


Dewi Sekar Pamungkas
NPM. 140401140366

Dosen Pendamping


Dra. Yulianti. M.Pd
NIDN. 0715028203

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Lembar Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	1
C. Tujuan	2
D. Luaran Yang Diharapkan	2
E. Kegunaan	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	7
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	10
Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pendamping	10
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan	16
Lampiran 3 Susunan Organisasi Kegiatan Tim	22
Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Kegiatan.....	23

Ringkasan

Ketela yang dulu dikenal sebagai makanan pedesaan, kini telah naik peringkat dan dikenal secara luas di dunia. Hal ini karena telah diketahui jika ubi yang rasanya manis dan lezat ini banyak mengandung nutrisi penting bagi kesehatan. Kandungan utama nutrisi dalam ketela seperti Vitamin A, C dan E, beta karoten, magnesium, kalium dan juga kaya oksidan.

Ketela belum dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan ketela hanya digunakan sebagai makanan yang cara pengolahannya masih dilakukan secara sederhana, yaitu sebagian besar masyarakat memanfaatkannya dengan cara yang masih sederhana seperti dikukus dan jauh dari kesan praktis. Hanya sedikit orang yang mengetahui khasiat dari ketela padahal ketela tumbuh subur di daerah gunung kawi dan merupakan makanan khas dari Gunung kawi. Maka dari itu saya memiliki ide untuk mengolah ketela menjadi sate yang terbuat dari bahan yang mudah di dapat, alami, sehat dan bergizi, tidak hanya itu dengan alternatif pembuatan sate ketela ini dapat menjadi salah satu produk yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.

Adapun tujuan dari kegiatan ini yaitu Menciptakan produk Makanan yang inovatif yang diperuntukkan bagi kesehatan tubuh dan bernilai gizi tinggi seperti sate ketela., Menciptakan suatu produk inovatif yang sehat dan bergizi serta mudah dilakukan yang dapat dijadikan makanan bergizi dalam upaya media pengembangan dan alternatif pendapatan bagi masyarakat rawan miskin di daerah Gunung kawi dan Membuka lapangan Kerja atau usaha industri sendiri baru dalam bentuk industri baru rumahan, untuk meningkatkan kualitas jajanan dan produk dengan berbagai keunggulan ketela dari masyarakat Gunung kawi.

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang bisa digunakan untuk menunjang proses pemasaran yang digunakan untuk mempromosikan produk ini sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat dalam mengkonsumsi naget lele tersebut. Adapun sasaran utama promosi produk ini yaitu mahasiswa UNIKAMA, dan Dosen UNIKAMA dan masyarakat yang berkunjung ke daerah wisata Gunung Kawi guna untuk memperkenalkan produk dari hasil kami. Media itu berupa pamphlet, spanduk, brosur, dll.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Kegiatan

Kegiatan PKM (Program kreatifitas mahasiswa) Universitas Kanjuruhan Malang adalah suatu bentuk kegiatan yang berguna atau bermanfaat bagi masyarakat Kegiatan yang dilakukan bertujuan untuk mendapatkan tambahan bagi masyarakat Gunung kawi untuk menanggulangi masyarakat rawan miskin di daerah Gunung kawi dengan membuat sate ketela yang menggunakan alat sederhana dan dapat menghasilkan suatu produk yang menarik. Kegiatan PKM ini dilakukan di daerah Gunung kawi kabupaten Malang,

Daerah tersebut memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan. Permasalahan yang dapat dilihat dari daerah ini adalah kurangnya kesadaran dalam mengembangkan potensi desa yang ada. Oleh karena itu PKM kami bertujuan untuk membantu bidang kewirausahaan yang memanfaatkan ketela sebagai produk olahan yang dapat menambah penghasilan masyarakat di Gunung Kawi.

Ketela yang dulu dikenal sebagai makanan pedesaan, kini telah naik peringkat dan dikenal secara luas didunia. Hal ini karena telah diketahui jika ubi yang rasanya manis dan lezat ini banyak mengandung nutrisi penting bagi kesehatan. Semua jenis ketela rabat memiliki rasa yang sama meskipun berbeda warna. Di daerah Gunung Kawi pengolahan ketela masih bersifat sederhana yaitu hanya dikukus atau direbus. Maka dari itu penulis memiliki ide untuk mengolah ketela menjadi sate yang terbuat dari bahan yang mudah di dapat, alami ,sehat dan bergizi ,tidak hanya itu dengan alternatif pembuatan sate ketela ini dapat menjadi salah satu produk yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.

B. Perumusan Masalah

Dalam Proyek rencana penulisan proposal PKM ini ada beberapa masalah yang perlu dirumuskan dan dibahas untuk menghindari kerancuan dan mempermudah dalam melaksanakan program ini yaitu :

1. Bagaimana cara mengolah ketela ini menjadi sate ketela, dengan bahan yang berkualitas dan tentunya menyehatkan tubuh ?
2. Bagaimana membuat produk inovasi baru yang mudah dilakukan dan dapat diterima masyarakat serta bernilai jual dengan olahan berbahan ketela?
3. Bagaimana cara menciptakan dan meyakinkan masyarakat di daerah Gunung kawi tentang peluang dari sate ketela ?
4. Apakah dengan pengembangan produk ini dapat dijadikan suatu peluang usaha dan membuka lapangan kerja di daerah Gunung kawi sebagai pendapatan tambahan?

C. Tujuan

1. Sebagai tolok ukur kemampuan Kreativitas Mahasiswa.
2. Menciptakan produk Makanan yang inovatif yang diperuntukkan bagi kesehatan tubuh dan bernilai gizi tinggi seperti sate ketela.
3. Menciptakan suatu produk inovatif yang sehat dan bergizi serta mudah dilakukan yang dapat dijadikan makanan bergizi dalam upaya media pengembangan dan alternatif pendapatan bagi masyarakat rawan miskin di daerah Gunung kawi.
4. Membuka lapangan Kerja atau usaha industri sendiri baru dalam bentuk industri baru rumahan ,untuk meningkatkan kualitas jajanan dan produk dengan berbagai keunggulan ketela dari masyarakat Gunung kawi.

D. Luaran yang diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini adalah :

1. Terciptanya Produk sate ketela sebagai alternatif makanan bergizi yang dapat dikonsumsi.
2. Terciptanya Peluang Usaha mandiri bergerak di sektor makanan yang mengacu pada bidang jasa penjualan makanan bergizi.
3. Meningkatkan karya kreatifitas Inovatif dalam terciptanya peluang usaha baru bagi mahasiswa yang bermanfaat dan tepat guna bagi masyarakat.

E. Kegunaan Program

Adapun kegunaan yang dapat diperoleh dari kegiatan PKM-K ini adalah:

1. Dapat membuka peluang usaha bagi mahasiswa tentang pembuatan sate ketela.
2. Memberi alternatif makanan yang ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Hal ini ditujukan bagi masyarakat yang tidak mau mengkonsumsi ketela dengan di kukus.
3. Masyarakat diharapkan dapat mengenal produk olahan ketela berupa sate yang dapat mengandung antioksidan tinggi.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Gendogo, Desa Balesari, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Lokasinya terletak tepat di kaki Gunung Kawi dan di tengah- tengah kesejukan hutan pinus Perhutani. Untuk mencapai Gunung Kawi dari Kota Malang bisa melalui dua jalur yaitu melewati Wagir atau Sukun. Biasanya pengunjung melewati Wagir karena jarak tempuhnya yang lebih pendek.

Gunung Kawi selain terkenal dengan wisata spiritualnya juga terkenal sebagai penghasil daerah umbi –umbian yang terkenal ketela Gunung Kawi atau biasanya disebut Telo Gunung Kawi. Hasil bumi yang satu ini sangat mudah di jumpai sepanjang perjalanan menuju wisata pesarehan..

Prospek sate ketela sebagai konsumsi masyarakat ,dengan memanfaatkan ketela ini dikembangkan guna menjadi sebuah produk yang dapat dirasakan masyarakat tentang gizi dari ketela tersebut.seiring dengan berkembangnya teknologi, ketela layak diolah sebagai makanan yang mengandung gizi tinggi ,untuk itu diperlukan suatu gagasan dalam berwirausaha yang dapat bermanfaat di bidang makanan.

Dari uraian analisa saya diatas dapat diprediksikan bahwa pengembangan usaha ini akan mendapat sambutan yang baik serta memiliki prospek usaha yang baik. Proses pelaksanaan program ini akan dilaksanakan beberapa tahap. Tahap pertama, yaitu mencari alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah bahan dasar dalam pembuatan produk. untuk tahap kedua, mencari bahan baku utama dan bahan-bahan lain yang dibutuhkan. Dalam tahap ini, bahan baku yang akan dicari adalah ketela. Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah di dapatkan di pasar.Setelah semua sudah terkumpul, barulah melaksanakan tahap ketiga yakni pengolahan terhadap bahan dasar untuk dijadikan produk yang diharapkan.Tahap terakhir adalah melakukan pengemasan pada produk dengan kemasan plastic yang sudah disediakan kemudian dilakukan pemasaran ke konsumen melalui tahapan pemasaran yang dilakukan sendiri oleh pengusul. Dalam usaha produksi sate ketela ini terdapat aspek yang menjadi landasan bahwa usaha produksi ini layak untuk dijadikan sebagai usaha baru, yaitu :

1. Aspek teknis Secara teknis lokasi produksi sate ketela ini bertempat di Lokasi tersebut terletak di gunung kawi.
2. Aspek manajemen Adapun tugas-tugasnya antara lain :
 - a) Ketua
 1. Sebagai penanggung jawab semua kegiatan usaha
 2. Memimpin organisasi dan Mengkoordinir anggota dalam setiap kegiatan
 3. Sebagai pengambil kebijakan terhadap semua hal yang berkaitan dengan usaha.

- b) Bagian produksi
 1. Menyiapkan bahan dan peralatan produksi
 2. Melakukan pengontrolan terhadap produk yang dihasilkan
- c) Bagian keuangan
 1. Sebagai penanggung jawab keuangan
 2. Melakukan pencatatan/rincian keuangan badan usaha
 3. Membantu semua proses produksi
- d) Bagian pemasaran
 1. Sebagai penanggung jawab pemasaran
 2. Melakukan promosi hasil produk
 3. Melakukan pemesanan produk

Dalam melakukan usaha pemasaran merupakan faktor yang penting dari pendirian suatu usaha yaitu pemasaran ditujukan kepada semua kalangan yaitu dari anak-anak sampai orang tua. Pemasaran ini dilakukan di masyarakat sekitar gunungkawi, adapun gambaran yang lain sebagai berikut :

1. Prospek sate ketela sebagai konsumsi masyarakat ,dengan memanfaatkan ketela ini dikembangkan guna menjadi sebuah produk yang dapat dirasakan masyarakat tentang gizi dari ketela tersebut, yang menjadi alternatif pendapatan yang digunakan untuk dana membantu pendidikan yang tertinggal.
2. Kelebihan ketela
 - a. Mengurangi risiko diabetes dan penyakit jantung.
 - b. Ubi jalar merupakan makanan yang baik untuk membantu menghilangkan rasa sakit dan nyeri sendi arthritis, karena Ketela kaya akan mineral.
 - c. Tinggi serat, sehingga mengurangi resiko kanker usus dan sembelit.
 - d. Beta-karoten yang terkandung dalam ubi jalar adalah anti-oksidan kuat yang membantu untuk melawan radikal bebas.
 - e. Kalium tinggi yang ditemukan berfungsi untuk menjaga keseimbangan antara cairan dan elektrolit serta integritas sel.
 - f. Jika dikonsumsi secara teratur, bisa meredakan peradangan pada lambung dan usus pada maag kronis.
 - g. Kalsium tinggi dan zat besi membantu meningkatkan produksi sel darah merah dan dapat meningkatkan kepadatan tulang.
 - h. Ubi jalar juga baik untuk membantu penderita insomnia.
 - i. Ketela manis ini juga Baik untuk mencegah stroke, karena menghambat pembekuan darah.
 - j. Makan ubi jalar juga dapat membantu agar kulit terlihat lebih cerah, dan kelihatan lebih muda.
 - k. Kandungan tinggi beta-karoten dapat mengubah vitamin A dalam tubuh menjadi DNA yang bertujuan menghasilkan sel-sel kulit baru

3. Keterkaitan dengan produk lain

Termasuk perolehan Bahan Baku ,Bahan Baku pembuatan sate ini adalah keteladan bahan baku lainnya diperoleh sangat mudah ,karena pasokan ketela pasti ada di pasar.

4. Peluang Pasar

Dengan melihat kebutuhan konsumen yang membelinya dan melihat manfaat sate ketela tersebut layak atau tidaknya dipasarkan pada konsumen,dengan produk yang sehat dan memiliki gizi tinggi ,sehingga sate ketela ini berpeluang untuk dipasarkan.

5. Media Promosi yang Akan digunakan.

Untuk menunjang proses pemasaran, adapun sasaran utama promosi produk ini yaitu mahasiswa UNIKAMA, dan Dosen UNIKAMA dan masyarakat yang berkunjung ke daerah wisata Gunung Kawi guna untuk memprkenalkan produk dari hasil kami. Media berupa pamflet, spanduk dan brosur.

6. Strategi pemasaran yang akan ditetapkan

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam pembuatan sate ketela ini yaitu mengenai kebijakan produk,harga,Promosi dan distribusi.

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang jasa penjualan.jenis jasa ini berupa makanan ringan yang dapat dikonsumsi setiap hari.

b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar Rp 5000/bungkus.

c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan makanan siap saji ini maka perlu dilakukan promosi.bentuk promosi ini diantaranya yaitu dengan menggunakan pamphlet,spanduk,dan sistem penjualan secara langsung.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama kepada kedai-kedai di sekitar wisata Gunung Kawi terlebih dahulu.

7. Analisis Produk /Operasi

a. Bahan baku,dan bahan penolong

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sate ini adalah : ketela ungu, ketela putih, ketela kuning, bawang merah, bawang putih, merica,garam,tepung dan minyak goreng.

b. Peralatan :

1. Wajan
2. Pisau
3. wadah
4. Kompor

- c. Perlengkapan
 - 1. Plastic
 - 2. Label
 - 3. Tempat pembuatan usaha
 - 4. Pengepres
- d. Proses Produksi atau Operasi
 Proses produksi “sate ketela ” yaitu sebagai berikut:
 - Pilih bahan baku yang baik
- 8. Analisis Keuangan : Investasi yang diperlukan
- 9. Analisis pendapatan dan keuangan:
- 10. Analisis Kelayakan usaha :

ANALISIS EKONOMI USAHA

Sasaran Usaha Sebagai permulaan sasaran utama pasar adalah Masyarakat yang ada di Gunung Kawi . Mengingat permintaan terhadap produk ketela yang tinggi maka tidak menutup kemungkinan dengan menggandeng produk baru jajanan sate ketela ini dapat diterima oleh masyarakat luas dan pemasarannya tidak hanya pada gunungkawi sendiri melainkan luar daerah gunungkawi. Tempat Pemasaran Tempat pemasaran yang menjadi fokus penjualan sate ketela antara lain:

1. Tempat berbelanja didaerah pesarehan dan keraton gunungkawi
2. Lingkungan Universitas – Universitas di Malang.
3. Toko – toko Area gunungkawi.

Strategi Promosi dan Pemasaran Promosi dan pemasarannya sate ketela pada tahap awal dilakukan dengan cara menyebarkan brosur, melalui spanduk yang ditempatkan di tempat-tempat strategis, melalui sosial media seperti iklan di radio, poster, facebook , blog, dan website menerapkan metode partnership, yaitu bekerja sama dengan pabrik – pabrik besar lain . Untuk memperbesar profit produksate ketela juga dipasarkan melalui direct selling. memperluas jaringan usaha, pemasaran dalam skala besar melalui website, membuat toko pemasaran pusat di Gunungkawi , serta mengembangkan produk lain.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan produksi sate ketela penulis uraikan sebagai berikut:

1. Produksi
 - a. Siapkan etela ungu, putih, kuning, bawang merah bawang putih, merica dan garam
 - b. Potong dadu ketela ungu, putih dan kuning
 - c. Setelah itu tusuk ketela ungu, putih dan kuning
 - d. Siapkan tepung bumbu dalam sebuah wadah (adonan kering)
 - e. Campur tepung dengan bawang merah dan putih yang sudah dihaluskan tambah dengan merica dan garam
 - f. Campur 6 sdm tepung bumbu dengan 4 sdm air (adonan basah)
 - g. Balut sate ubi keadonan basah lalu ke adonan kering kemudian remas-remas.
 - h. setelah itu goreng hingga berwarna agak kuning keemasan. Lalu angkat tiriskan dan sajikan bersama saos samabl
 - i. Mengisi kemasan dan pengepresan
 - j. Pelebelan atau penyablonan
 - k. Membeli kemasan plastic
 - l. Produk jadi "Te-Tela (Sate Ketela)"

2. Uji Ketahanan Pangan

Setiap "sate ketela " yang sudah jadi akan dilihat kelayakankonsumsi dan kesesuaian, serta kesepakatan hasil. Penulis juga mennyertakannama produk, manfaat, kandungan gizi, masa kadaluwarsa, tempat produksi,dan tahun pembuatan dalam bentuk catatan.

3. Pengemasan

Produk "sate" aman sehingga tidak terkontaminasi denganudara luar, agar produk dapat bertahan lama. Selain itu desain pengemasanakan dilakukan semenarik mungkin, agar konsumen lebih tertarik denganproduk ketika dipasarkan.

4. Evaluasi

Evaluasi akan segera dilakukan setelah melakukan uji coba labolatorium, tesdan mengambil beberapa sampel.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 1.1 Format Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No	Jenis Pengeluaran	Biaya Rp
1	Peralatan Penunjang	Rp. 3.500.000
2	Bahan Habis Pakai	Rp. 5.500.000
3	Biaya pengiriman bahan baku kerumah industry	Rp. 2.000.000
4	Administrasi, Publikasi, dan laporan	Rp. 1.400.000
Jumlah		Rp. 12.400.000

B. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

Tabel 1.2 Format Jadwal pelaksanaan Kegiatan

No	Rencana Kegiatan	Bulan ke-				
		1	2	3	4	5
1	Observasi lapangan (bahan baku dan tenaga kerja)					
2	Survey pasar dan Target					
3	Uji coba pembuatan Produk					
4	Produksi dan launching produk					
5	Pengemasan dan pemasaran produk					
6	Evaluasi program					
7	Penulisan Laporan					

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, Anton. 1989. Analisis Pangan. Bogor : Institut pertanian Bogor.
- Hernani, Raharjo. M. (2005). Tanaman berkhasiat Antioksidan . Penebar Swadya :Jakarta.
- <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-ubi-jalar-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan.html>

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pendamping

1. Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	: Dewi Sekar Pamungkas
2.	Jenis Kelamin	: Perempuan
3.	Progam Studi	: Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD)
4.	NPM	: 140401140366
5.	Email	: dewisekarpamungkas@gmail.com
6.	Tempat Tanggal Lahir	: Malang, 07 Maret 1996
7.	No Telepon	: 085755689589

B. Riwayat Pendidikan

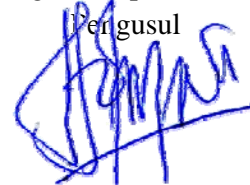
	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Pandanmulyo	SMP Negeri 1 Tajinan	SMA Negeri 1 Bululawang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKM-K.

Malang, 23 September 2015

Pengusul



Dewi Sekar Pamungkas

2. Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	: Zul Farian Sabili
2.	Jenis Kelamin	: Laki-laki
3.	Progam Studi	: Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD)
4.	NPM	: 150401140160
5.	Email	: roeanzabyli@yahoo.co.id
6.	Tempat Tanggal Lahir	: Malang, 18 September 1996
7.	No Telepon	: 082245289831

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Imami Kepanjen	MTS An-nur Bululawang	SMKN 1 Kepanjen
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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

Malang, 23 September 2015
Pengusul

Zul Farian Sabili

3. Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	: Hendra Pratama Putra Santoso
2.	Jenis Kelamin	: Laki-laki
3.	Progam Studi	: Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD)
4.	NPM	: 150401140137
5.	Email	: -
6.	Tempat Tanggal Lahir	: Malang, 03 Juni 1996
7.	No Telepon	: 085608010744

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 Ampelgading	SMP N 3 Ampelgading	SMK Muhammadiyah 7 Gondanglegi
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 PKM-K.

Malang, 23 September 2015
Pengusul

Hendra Pratama Putra Santoso

4. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Yulianti, M.Pd
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	291401322
5	NIDN	0715028203
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Ponorogo, 15
7	E-mail	ustnie@yahoo.com
8	Nomor Telepon/HP	085102356249/ 085707605440
9	Alamat Kantor	Jl. S.Supriyadi, No 48 Malang
10	Nomor Telepon/Faks	0341-801488
11	Mata Kuliah yang Diampu	1. Etika & Budi Pekerti
		2. Pengantar Kurikulum SD
		3. Penulisan Karya Ilmiah
		4. Filsafat Pendidikan
		5. Pendidikan Agama Islam

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	UIN Malang	UIN Malang
Bidang Ilmu	PAI	PGMI/PGSD
Tahun Masuk-Lulus	2003-2007	2008-2010
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Strategi pimpinan madrasah dalam meningkatkan peran komite madrasah Di MTsN malang 1 (Studi Kasus Di MTsN Malang 1)	Pengembangan Kurikulum Sekolah Alam (Studi Kasus Sekolah Alam SDI Surya Buana Malang).
Nama Pembimbing/Promotor	M. Amin Nur, M.Ag	Prof. Dr. H.M. Djunaidi Ghony dan H. Djoko Susanto, M. Ed, Ph.D

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

NO	TAHUN	JUDUL PENELITIAN	Pendahuluan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2007	Peran Komite Sekolah dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan (Studi Kasus di MTsN Malang I)	Mandiri	-
2.	2010	Pengembangan Kurikulum Sekolah Alam (Studi Kasus di SDI Surya Buana Malang)	Mandiri	-
3.	2012	Pengembangan Kurikulum PAUD Citra Kartini Kapanjen	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2
4.	2013	Pelaksanaan Program Pendidikan Karakter di SDN Pandanwangi I Malang	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	3
5.	2013	Kajian Kantin Jujur dalam Rangka Mewujudkan Pendidikan Karakter di Tingkat SD	DIKTI	12
6.	2014	Model dan perancangan kantin jujur berbasis <i>entrepreneurship</i> (studi kasus di SDN Panggungrejo 04 Kapanjen Malang)	DIKTI	14
7.	2014	Kajian Kurikulum Pembelajaran Sekolah Alam SDI Surya Buana Malang	DIPA DPPM Univ. Kanjuruhan Malang	3
8.	2015	Pengelolaan kantin sekolah sebagai wadah pendidikan karakter siswa sekolah dasar (studi kasus di sdn tlogomas 1 malang dan sdn tlogomas 2 malang).	DIPA DPPM Univ. Kanjuruhan Malang	5.5
9.	2015	Model Perangkat Pembelajaran Bahasa Indonesia Di Kelas Rendah Berbasis Sekolah Alam	DIKTI	

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

NO	TAHUN	JUDUL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Pendahuluan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2012	Pelatihan Penerapan Metode Pembelajaran Inovatif <i>Outbond Sains</i> Untuk Guru Paud Se-Kecamatan Sumberpucung.	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2
2.	2013	Diklat Penyusunan RKH bagi Guru Paud se-Kecamatan Sumber Pucung	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2
3.	2014	Seminar Implementasi Pendidikan Karakter bagi Guru-guru dan walimurid Pos Paud Sri Rejeki RW 3 Kelurahan Tlogomas	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2
4.	2014	Perintisan Posdaya Berbasis RT/RW Kelurahan Tlogomas Malang	Mandiri	-
5.	2015	I _b M Kelompok Guru Pos Paud Kelurahan Tlogomas Kota Malang	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	3
6.	2015	IbM Pengelola Pos Paud Kelurahan Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang	DIKTI	44

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

NO	TAHUN	JUDUL ARTIKEL ILMIAH	NAMA JURNAL	VOLUME/ NOMOR/TAHUN
1	2013	Kajian Kantin Jujur dalam Mewujudkan Pendidikan Karakter di Tingkat SD	JP2SD	ISSN.2338-1140 No.2 September 2013
2.	2013	Pengembangan Kurikulum Paud	JIP	ISSN: 2088-9704 Vol 3, No. 2, Agustus 2013
3.	2014	Model dan perancangan kantin jujur berbasis <i>entrepreneurship</i>	Proceeding Seminar Nasional	Volume 2, Nomor 1, Juni 2014 ISSN: 2088-6179

F. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

N O	JENIS PENGHARGAAN	INSTITUSI PEMBERI PENGHARGAAN	TAHUN
1.	Sertifikat Himpunan Mahasiswa Jurusan (HMJ-PI)	UIN Malang	2003
2.	Sertifikat Peserta Pelatihan Manajemen Berbasis Sekolah (MBS) dan Diklat PAKEM 2007	Dinas Pendidikan Kota Malang	2006
3.	Sertifikat SEMINAR NASIONAL Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP)	BEM Fakultas Tarbiyah UIN Malang	2006
4.	Setifikat Pusat Penjaminan Mutu	Pelatihan Audit Mutu Internal Sistem Penjaminan Mutu	2011
5.	Sertifikat Pelatihan Penyusunan Proposal dan Strategi Pemenangan Hibah Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana Dikti bagi Dosen	LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2012
6.	Pemateri Pelatihan Metode Pembelajaran <i>Outbond Saint</i> dan Karyawisata bagi Guru Paud Se-Kecamatan Sumber Pucung Malang	LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2012
7.	Pelatihan Penulisan Proposal Penelitian	STIKI Malang	2013
8.	Pemateri Pelatihan Penyusunan Draf RKH Bagi Guru Paud Se-Kecamatan Sumber Pucung	DIPA LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2013
9.	Pelatihan penulisan artikel ilmiah	LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2014
10.	Setifikat penghargaan “pelatihan calon dosen pendamping POSDAYA berbasis Masjid kerjasama yayasan Damandiri	LPPM UNIRA	2014
11.	OUTBOND “The Power of Unity and Team Work”	Univ. Kanjuruhan Malang	2014
12.	Pelatihan penelitian berpotensi HKI & Sosialisasi HKI	LPPM HKI Univ. Kanjuruhan Malang	2014
13.	Pemakalah seminar nasional dengan tema “Peluang dan Tantangan Perguruan Tinggi untuk Pengembangan Riset yang Berkualitas”	LPPM Univ. Kanjuruhan Malang	2014

14.	Pelatihan Penulisan Buku	FKIP UMM	2014
15.	Seminar Internasional dengan tema “ <i>Contemporary Islamic Law In Asia</i> ”	Fakultas Syari’ah UIN Maliki Malang	2014
16.	Sertifikat Pemateri Pelatihan Pembuatan Bahan Media Pembelajaran bagi Guru Pos Paud Se-Kelurahan Tlogomas	LPPM Univ.Kanjuruhan Malang	2015
17	Sertifikat Pelatihan Pendataan dan Pemetaan Keluarga Posdaya	Universitas Merdeka Malang	2015

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini benar dan dapat dipertanggungjawabkan.

Malang, 20 Maret 2015



Yulianti, M.Pd

0715028203

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

No	Nama Barang	Kegunaan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
1	Kompor	Untuk Memasak	2	300.000	600.000
2	Penggorengan	Untuk Memasak	2	500.000	500.000
3	Ember	Untuk merendam dan Mencuci	8	15.000	120.000
4	Baskom	Untuk menyimpan	12	20.000	240.000
5	Talenan	Untuk alas	6	5.000	30.000
6	Pisau	Untuk membentuk kue setengah jadi	4	5.000	20.000
7	Pisau khusus	Untuk membentuk	4	10.000	40.000
8	Spatula	Untuk memasak	4	10.000	40.000
9	Loyang kotak	Untuk meniriskan	4	10.000	40.000
10	Sendok	Untuk mengaduk	8	5.000	40.000
11	Toples Sedang	Untuk menyimpan	11	20.000	220.000
12	Toples Besar	Untuk menyimpan	15	25.000	375.000
13	Lap kain	Untuk membersihkan	6	10.000	60.000
14	Tabung LPG 12 Kg	Sebagai bahan bakar	2	275.000	550.000
15	Mesin Pres Kemasan	Untuk Menutup/mengepres Kemasan	1	625.000	625.000
Jumlah Total (RP)					3.500.000

2. Bahan Habis Pakai

No	Nama Bahan	Justifikasi Pemakaian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
1	Ketela	Bahan Utama	200 ikat	7.000	1.400.000
2	Gas LPG 12Kg	Bahan Bakar	2	135.000	270.000
3	Tepung	Bahan Utama	13kg	10.000	130.000
4	Garam, merica, bawang merah, bawang putih	Bahan campuran	6Kg	37500	225.000
5	Plastik Kemasan+Sablon 500g	Untuk mengemas	1000 lembar	2.000	2.000.000
6	Plastik Kemasan+Sablon 1kg	Untuk mengemas	550 lembar	2.500	1.375.000
Jumlah Total (Rp)					5.400.000

3. Perjalanan

No	Material	Justifikasi Perjalanan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
1	Pembuatan cookies garut	Bantuan pekerja (pembuatan Tape)	2	150.000	300.000
2	Pengangkutan garut menjadi tepung	Perjalanan dari kebun Kerumah Industri	-	500.000	500.000
3	Pendistribusian Produk	Ke daerah sekitar gunungkawi ,dan sekitar Kota Malang	-	1.000.000	1.000.000
4	Perjalanan Kepasar	Untuk membeli bahan tambahan	-	200.000	200.000
Jumlah Total (Rp)					2.000.000

4. Lain-lain

No	Material	Justifikasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
1	Dokumentasi	Untuk mengabadikan Momen-momen penting	-	600.000	600.000
2	Pembukuan	Untuk pengarsipan	-	250.000	250.000
3	Konsumsi	Untuk Makan dan Minum + Tenaga bantuan (Pekerja)	-	650.000	650.000
Jumlah Total (Rp)					1.500.000

**SURAT PERNYATAAN BEKERJA SAMA DENGAN PENGUSAHA
Te-Tela (Sate Ketela)**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Endang Riyati
2. Alamat : Desa Balesari, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang

Selanjutnya disebut sebagai pihak pertama

1. Nama : Dewi Sekar Pamungkas
2. NPM : 140401140366
3. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD)
4. Instansi : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Kanjuruhan Malang

Selanjutnya sebagai pihak kedua

Dengan ini menyatakan kesediaan untuk bekerjasama dengan pengusaha Te-Tela (Sate Ketela) dalam pelaksanaan Program Kegiatan Mahasiswa Universitas Kanjuruhan Malang

Melalui kerjasama ini, sesuai dengan kemampuan dan kewenangan masing-masing. Pihak pertama akan menyediakan kesempatan bagi Tim Pelaksana dari Universitas Kanjuruhan Malang untuk melaksanakan kegiatannya dan pihak kedua akan memberikan saran penyempurnaan.

Bersama ini puladinyatakan dengan sebenarnya bahwa diantara kedua belah pihak tidak mempunyai ikatan keluarga dalam bentuk apapun. Surat Pernyataan Kesediaan Kerjasama ini dibuat tanpa adanya unsur paksaan dan dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab.

Malang, 17 Oktober 2015

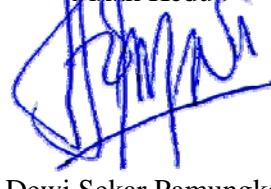
Yang membuat pernyataan

Pihak Pertama



Endang Riyati

Pihak Kedua



Dewi Sekar Pamungkas

Lampiran 3. Susunan Organisasi Kegiatan Tim dan Pembagian Tugas

No	Nama	Progam Study	Tahun Angkatan Kuliah	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1	Dewi Sekar Pamungkas	PGSD	2014	10	Produksi
2	Zul Farian Sabili	PGSD	2015	10	Pembukuan
3	Hendra Pratama Putra S	PGSD	2015	10	Pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan

PPLP-PT PGRI MALANG

UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG

- Jl. S. Supriadi No. 48 Malang 65148 Telp. 0341-081488 Fax. 0341-831532

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dewi Sekar Pamungkas
 NIM : 140401140366
 Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (**Isi sesuai dengan bidang PKM**) saya dengan judul: Te-Tela (SATE KETELA) INOVASI JAJANAN SEHAT, AMAN DAN BERGIZI TINGGI 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.

Mengetahui,
 Wakil Rektor Bidang Pembelajaran
 dan Kemahasiswaan,

 Slamet Riyadi, MM
 NIP. 290501176

Malang, 23 September 2015
 Yang menyatakan,
 Ketua

 Dewi Sekar Pamungkas
 NIM. 140401140366