



**USULAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM :**

**KUNANG SEBAGAI SUMBER PANGAN BARU DALAM RANGKA  
RAGAM VARIASI MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh

Ketua	: Winny Hardiyanti Lestari	D11. 2012. 01569
Anggota	: Nindita Agus Indriani	D22. 2011. 01161
	Istiqomah	D22. 2011. 01158

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT**

**FAKULTAS KESEHATAN**

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

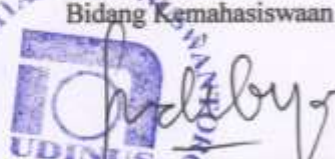
**2013**

**HALAMAN PENGESAHAN  
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**


1. Judul kegiatan : Kunang sebagai sumber pangan baru dalam rangka ragam variasi makanan tradisional Indonesia
2. Bidang kegiatan : ( ) PKMP (✓) PKMK  
(Pilih salah satu) ( ) PKMT ( ) PKMM
3. Ketua pelaksana kegiatan
  - a. Nama lengkap :Winny Hardiyanti Lestari
  - b. NIM :D11. 2012. 01569
  - c. Jurusan :Kesehatan Masyarakat
  - d. Universitas :Dian Nuswantoro
  - e. Alamat & No. Telp :Taniran Kubah No. 101 RT I/ I  
Kec. Angkinang Kab. HSS,  
Kalimantan Selatan  
087831150049
  - f. Alamat Email :lestarihardiyantiwenny@yahoo.co.id
4. Anggota pelaksana kegiatan :2 orang
5. Dosen pembimbing
  - a. Nama lengkap :Supriyono Asfawi, SE, M. Kes
  - b. NIDN :0603087002
  - c. Alamat rumah & No. Telp :Jl. Ketileng Indah Utara IV/13  
Semarang
6. Biaya kegiatan total
  - a. DIKTI : Rp. 12. 500. 000, 00
  - b. Sumber lain :-
7. Jangka waktu pelaksanaan : 3 bulan

Semarang,


Menyetujui  
Ketua Program Studi,  
  
Suharyo, SKM, M. Kes  
NPP 0686.11.2002.299

Wakil Rektor III  
Bidang Kemahasiswaan  
  
Usman Sudibyo, SSi., M. Kom  
NPP : 0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Winny Hardiyanti Lestari  
NIM D11. 2012. 01569

Dosen Pembimbing

  
Supriyono Asfawi, SE, M. Kes  
NPP : 0686.11.1998.150

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar isi.....	iii
Daftar tabel.....	iv
Ringkasan .....	v
BAB I : Pendahuluan.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Batasan masalah.....	3
1.4 Tujuan .....	3
1.5 Luaran yang diharapkan.....	4
1.6. Kegunaan.....	4
BAB II : Gambaran Umum Rencana Usaha.....	5
2.1 Gambaran umum rencana usaha.....	5
2.1.1 Gambaran usaha.....	5
2.1.2 Gambaran produk.....	5
2.1.3 Peluang pasar.....	6
2.1.4 Rencana awal produk.....	6
BAB III : Metode Pelaksanaan.....	7
3.1 Metode Pelaksanaan.....	7
3.1.1 Persiapan produksi.....	7
3.1.2 Persiapan peralatan.....	7
3.1.3 Persiapan bahan .....	7
3.1.4 Persiapan dana.....	7
3.2 Tahap Pelaksanaan.....	8
3.2.1 Manajemen organisasi dan karyawan.....	8
3.2.2 Proses pelayanan.....	8
3.2.1 Promosi dan iklan.....	8
3.3 Tahap Pemasaran.....	8
3.4 Evaluasi.....	9
BAB IV: Biaya dan Jadwal Kegiatan.....	10
4.1 Anggaran biaya.....	10
4.2 Jadwal kegiatan.....	10
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi gizi nangka (100gr).....	2
Tabel 3.2 Peralatan.....	7
Tabel 3.3 Bahan.....	7
Tabel 3.4 Daftar karyawan.....	8
Tabel 4.5 Anggaran biaya.....	10
Tabel 4.6 Jadwal kegiatan.....	10

## RINGKASAN

Di era globalisasi ini, perkembangan dan inovasi makanan sangat pesat, dari segi bahan juga sudah menjamur, mudah sekali untuk didapatkan, bisa langsung dibeli di toko atau di pasar. Namun, dalam hal inovasi makanan tradisional, masih belum pesat perkembangannya. Apalagi pemanfaatan suatu bahan makanan yang belum terpakai, menjadi sumber pangan yang memberikan variasi pada makanan tradisional belum terlalu ramai dilakukan.

Salah satu tanaman adalah nangka. Kulit nangka (Kunang) adalah bagian yang tidak terpakai, hanya dibuang begitu saja. Padahal kulit nangka yang difermentasi akan menghasilkan makanan tradisional yang memiliki citarasa tak kalah dengan makanan modern sekarang.

Pemerintah Kabupaten Semarang menyatakan bahwa buah nangka merupakan produk hortikultura unggulan yang potensial. Ditinjau dari segi produktivitas, berdasar data dari Dinas Pertanian Kabupaten Semarang pada tahun 2008, produksi buah nangka di daerah ini mencapai 17.593 kwintal/tahun.

Usaha pengelolaan Kunang ini dilakukan guna memanfaatkan kulit nangka yang dianggap tidak berguna, kemudian merubahnya menjadi suatu olahan makanan tradisional yang sangat nikmat, meningkatkan nilai ekonomi dan mengemasnya dengan bentuk kemasan yang mudah untuk dijual dan higienis. Kami merencanakan dalam pemsarannya yaitu dengan mengemas kunang kedalam gelas berukuran 350 gr dengan nama “Kunang Cap Mama Rahmah”.

Promosi dilakukan melalui, pamflet, brosur, twitter, facebook. Promosi yang paling tepat adalah membuat katalog. Kami siap untuk mengolah beberapa masakan/ cemilan dengan bahan Kunang. Olahan masakan yang kami ciptakan bisa dilihat dan dipilih sesuai keinginan pembeli, tentu saja katalog lebih efisien bagi pembeli yang kurang memahami cara memasak Kunang.

Evaluasi dilakukan pada saat proses produksi selesai dan evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 1 minggu sekali. Evaluasi ini berupa hal- hal teknis yang masih kurang atau perlu diperbaiki dan ditingkatkan lagi, serta evaluasi terhadap pelayanan pada konsumen.

## **BAB I : PENDAHULUAN**

### **1.1. Latarbelakang**

Di era globalisasi ini, perkembangan dan inovasi makanan sangat pesat, dari segi bahan juga sudah menjamur, mudah sekali untuk didapatkan, bisa langsung dibeli di toko atau di pasar. Namun, dalam hal inovasi makanan tradisional, masih belum pesat perkembangannya. Apalagi pemanfaatan suatu bahan makanan yang belum terpakai, menjadi sumber pangan yang memberikan variasi pada makanan tradisional belum terlalu ramai dilakukan.

Seiring dengan perkembangan zaman dan lingkungan, maka orang sekarang mulai melakukan pengelolaan makanan, makanan yang belum terpakai menjadi makanan yang layak untuk dikonsumsi, dan juga menjadi sumber pangan baru untuk mengefisienkan hasil dari tanaman.

Salah satu tanaman adalah nangka. Kulit nangka (Kunang) adalah bagian yang tidak terpakai, hanya dibuang begitu saja. Padahal kulit nangka yang difermentasi akan menghasilkan makanan tradisional yang memiliki citarasa tak kalah dengan makanan modern sekarang.

Pemerintah Kabupaten Semarang menyatakan bahwa buah nangka merupakan produk hortikultura unggulan yang potensial. Ditinjau dari segi produktivitas, berdasar data dari Dinas Pertanian Kabupaten Semarang pada tahun 2008, produksi buah nangka di daerah ini mencapai 17.593 kwintal/tahun. Potensi buah di daerah ini dapat memberikan nilai tambah apabila diolah menjadi Kunang (Kulit Nangka).

Nangka itu sendiri adalah tanaman buah-buahan dari famili *Moraceae*, berikut komposisi zat gizi per 100 gr :

Tabel 1. 1  
Komposisi gizi nangka (100gr)

Zat gizi	Nangka Masak
Energi (kkal)	106
Protein (g)	1,2
Lemak (g)	0,3
Karbohidrat (g)	27,6
Kalsium (mg)	20
Lemak (g)	0,3
Fosfor (mg)	19
Zat besi (mg)	0,9
Vit A (SI)	330
Vit B 1(mg)	0,07
Vit C (mg)	7
Air (g)	70,0

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992)

**KUNANG CAP IBU RAHMAH** adalah sebagai nama produk kami, yang dihasilkan dari kerjasama serta keinginan mahasiswa-mahasiswa fakultas kesehatan program studi Kesehatan Masyarakat S1 dan Rekam Medis dan Informasi Kesehatan D3 Universitas Dian Nuswantoro, dimana dasar keinginannya adalah memanfaatkan bagian buah nangka, yang sebelumnya hanya sebagai bahan yang tidak bisa dikonsumsi/ hanya dibuang, sekarang dapat dimanfaatkan menjadi sumber makanan tradisional yang dapat menambah variasi makanan, Kunang juga merupakan makanan hasil fermentasi yang memiliki kandungan gizi, serta dapat dibawa kemana saja, karena memiliki kemasan yang praktis.

## **1.2.Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas rumusan masalah yang diambil dari program kreatif mahasiswa dibidang kewirausahaan ini adalah

- a. Bagaimanakah proses pengolahan kulit nangka menjadi sumber pangan baru yaitu Kunang dalam rangka ragam variasi makanan tradisional Indonesia?
- b. Bagaimana memasarkan produk kunang agar digemari oleh masyarakat dan dapat memenuhi gizi manusia?
- c. Bagaimana analisa dari bisnis pembuatan kunang?

## **1.3.Batasan Masalah**

Batasan dalam penelitian ini adalah pemanfaatan kulit nangka menjadi Kunang, yaitu kulit nangka hasil produksi fermentasi (garam) sebagai sumber pangan baru dalam rangka ragam variasi makanan tradisional Indonesia.

## **1.4.Tujuan**

Tujuan pentingnya produksi Kunang yaitu :

- a. Membuka lapangan kerja baru yang melibatkan mahasiswa untuk berwirausaha.
- b. Etos kerjasama yang baik yang akan membangun kebersamaan dan kekeluargaan.
- c. Memberikan apresiasi terhadap pelestarian makanan tradisional Indonesia khususnya di Semarang.
- d. Menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
- e. Membuat usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan  
Berdirinya usaha ini juga memiliki manfaat sosial bagi masyarakat sekitar diantaranya :

Membantu para mahasiswa dalam menyalurkan kreativitasnya.



### 1.5. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dalam produksi Kunang :

- a. Meningkatkan kebutuhan masyarakat dalam pemesanan makanan tradisional Kunang.
- b. Menciptakan sesuatu yang berbeda yaitu kulit nangka yang terbuang sia-sia menjadi makanan tradisional Indonesia yang layak konsumsi dengan kemasan yang praktis dan memiliki citarasa yang tinggi.

### 1.6. Kegunaan

Kegunaan atau manfaat yang akan diperoleh dari produksi Kunang adalah

- a. Bagi Mahasiswa
  1. Pelaksanaan program ini akan merangsang mahasiswa untuk menjadi seorang *entrepreneur*, serta membuat mahasiswa berpikir positif, kreatif, inovatif dan kemandirian.
  2. Pelaksanaan program ini menuntut mahasiswa untuk dapat bekerja dalam tim yang menumbuhkan kesolidan dan kekuatan tim.
  3. Sebagai peluang usaha dan memperoleh profit
  4. Menambah wawasan dan pengalaman berwirausaha.

- b. Bagi Perguruan Tinggi

Munculnya kunang sebagai makanan baru akan memicu jiwa kreatif dan inovatif mahasiswa dalam menciptakan sebuah produk makanan alternatif. Kondisi ini dapat menumbuhkan sikap kompetitif dikalangan mahasiswa untuk bersaing melalui pengembangan intelektualitas dan kreatifitas, sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan kualitas perguruan tinggi.

- c. Bagi Masyarakat

Memberikan alternatif pilihan sumber pangan baru dan mempopulerkan makanan tradisional Indonesia serta menanggulangi permasalahan sampah yang dihasilkan oleh kulit nangka menjadi kunang, serta dapat menambah penghasilan keluarga.

## **BAB II : GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **2.1. Gambaran Umum Rencana Usaha**

#### **2.1.1. Gambaran Usaha**

Usaha pengelolaan Kunang ini dilakukan guna memanfaatkan kulit nangka yang dianggap tidak berguna, kemudian merubahnya menjadi suatu olahan makanan tradisional yang sangat nikmat, meningkatkan nilai ekonomi dan mengemasnya dengan bentuk kemasan yang mudah untuk dijual dan higienis.

Pihak manajemen kami akan melakukan pembuatan, pengemasan, dan pemasaran produk. Dengan target utama disekitar kampus Universitas Dian Nuswantoro dan akan berkembang ke seluruh daerah Semarang dan Yogyakarta, karena Kunang adalah produk yang hampir sama dengan mandai, dan mandai itu sendiri adalah makanan tradisional yang berasal dari kota Banjarmasin, merupakan hasil fermentasi juga namun dari kulit cempedak, sasaran dari pemasarannya adalah mahasiswa dari Kalimantan Selatan yang sedang studi, pemasaran melalui media *online*. Keberlanjutan proposal ini akan adanya penelitian terhadap kandungan gizi dari Kunang yang lebih mendetail.

#### **2.1.2. Gambaran Produk**

Usaha yang kami kembangkan yaitu Kunang dari kulit nangka adalah usaha makanan tradisional yang dapat digunakan sebagai alternatif lauk pauk yang gurih, dan pemanfaatan kulit nangka yang belum banyak diketahui masyarakat.

Kami merencanakan dalam pemasarannya yaitu dengan mengemas kunang kedalam gelas berukuran 350 gr dengan nama “Kunang Cap Mama Rahmah”.

### 2.1.3. Peluang Pasar

“KUNANG” (Kulit Nangka) mempunyai peluang untuk dipasarkan keseluruh kalangan masyarakat Indonesia sebab kunang merupakan panganan pelengkap yang gurih yang dapat dinikmati oleh setiap lapisan masyarakat tanpa mengenal gender ataupun status sosial. Selain itu juga “KUNANG” aman untuk dikonsumsi serta memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga bermanfaat bagi kesehatan. Kunang juga dapat dimasak sesuai selera.

2.1.4. Rencana Awal Produk Rencana awal produk akan kita kenalkan pada masyarakat dengan harga Rp.5.000,00 per gelas dengan jumlah produksi 100 gelas per minggu, atau 1200 gelas per 3 bulan

## BAB III: METODE PELAKSANAAN

### 3.1. Metode Pelaksanaan

#### 3.1.1. Persiapan produksi

Kunang akan diproduksi di Jalan Bima Raya no. 43 Semarang yang merupakan tempat tinggal anggota-anggota PKM-K ini.

#### 3.1.2. Persiapan peralatan

Peralatan yang dibutuhkan antara lain:

Tabel 3.2 Peralatan

		Banyak	Keterangan
I	Peralatan Utama		
1	Kompor	2	2 buah
2	Panci	4	4 buah
3	Wajan	4	4 buah
4	Alat pengemas/ mesin pres gelas	1	1 buah
5	Sendok pengaduk	4	4 buah

#### 3.1.3. Persiapan bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain :

Tabel 3.3 Bahan

No	Nama	Banyak	Keterangan
1	Kulit nangka	40	40 kg
2	Garam beryodium	40	40 bungkus

#### 3.1.4. Persiapan dana

Dana yang dibutuhkan adalah dana untuk penggunaan peralatan, dana sewa atau membeli tempat. Gambaran umum perolehan dana diperoleh dari :

- Dana dari Dikti : Rp. 12.500.000,-
- dana sponsor luar : -

### 3.2.Tahap Pelaksanaan

#### 3.2.1. Manajemen organisasi dan karyawan

**Tabel 3. 4 Daftar karyawan**

No	Jabatan	Nama	Anggota
1	Pemimpin utama	Winny	-
2	Sekretaris	Nindita	-
3	Bendahara	Istiqomah	-
4	Bidang Pemasaran	Istiqomah	Winny Nindita
5	Desain Kemasan	Nindita	Istiqomah Winny

#### 3.2.2. Proses pelayanan

Teknik pelayanan adalah sebagai berikut

- Pembeli/Konsumen memesan Kunang yang akan di beli, kemudian pelayanan akan membuat kunang, dapat meminta untuk mengantarkan Kunang untuk daerah semarang bebas ongkos kirim.
- Konsep pelayanan yang lebih mengembang, diatur tersendiri di dalam konsep perancangan yang lebih mendetail.

#### 3.2.3. Promosi dan iklan

Promosi dilakukan melalui :

- Pamflet
- Brosur
- Twitter
- Facebook

### 3.3.Tahap Pemasaran

Dalam Pemasaran dan penjualan Kunang kami tidak seperti produk lain yang pada umumnya yang tersedia di tempat. Namun, upaya kami adalah dengan pemesanan yang dapat dihubungi siapapun kapanpun dan dimanapun. Kami lebih berhati-hati dalam membuat dan menjual Kunang langsung jadi tanpa mengetahui keinginan para pembeli yang berbeda beda selera/ berbeda tingkat keasinan dari Kunang tersebut. Jika Kunang tidak laku maka kami akan

merasa rugi. Kami meminimalisasi terjadinya kerugian dalam berbisnis dengan cara membuat Kunang tersebut menjadi olahan lain seperti Kunang *crispy*.

Promosi yang paling tepat adalah membuat katalog. Kami siap untuk mengolah beberapa masakan/ cemilan dengan bahan Kunang. Olahan masakan yang kami ciptakan bisa dilihat dan dipilih sesuai keinginan pembeli, tentu saja katalog lebih efisien bagi pembeli yang kurang memahami cara memasak Kunang. Kami menyiapkan beberapa blog, facebook, dan twitter untuk bisa dilihat semua orang, sehingga transaksi dan komunikasi antara kami dan juga pembeli akan lebih mudah. Selain itu kami Melakukan upaya promosi pada umumnya menggunakan media informasi yang tepat pada umumnya seperti brosur supaya lebih efektif pula sebagai informasi produk. Informasi ini kami upayakan agar dapat menyebar ke teman teman terdekat lalu ke berbagai lokasi pelanggan termasuk sasaran utama kami adalah di kampus UDINUS dan masyarakat. Semakin banyak yang tahu maka itu sangat memberikan respon yang baik terhadap pengembangan usaha tart batik kami.

### **3.4.EVALUASI**

Produksi Kunang memerlukan pemikiran dan tindakan professional dan berwawasan ke depan. Ketelitian, responsive, dan antisipatif terhadap perubahan selera pelanggan disertai cara berpikir yang cepat-sistematis dan bertindak secara professional dibutuhkan untuk menentukan arah produksi Kunang yang dibangun dan akan dikembangkan selanjutnya. Kami akan mencoba melakukan kajian ulang terhadap produksi Kunang yang tengah dilakukan saat ini. Evaluasi dilakukan pada saat proses produksi selesai dan evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 1 minggu sekali. Evaluasi ini berupa hal- hal teknis yang masih kurang atau perlu diperbaiki dan ditingkatkan lagi, serta evaluasi terhadap pelayanan pada konsumen.

## BAB IV : BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1. Anggaran Biaya

**Tabel 4. 5 Anggaran biaya**

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang (20-30%)	3. 700 .000
2	Bahan habis pakai (40-50%)	6. 580. 000
3	Perjalanan (10%)	1.220.000
4	Lain-lain (10%)	1.000.000
Jumlah		12. 500.000

### 4.2. Jadwal Kegiatan

**Tabel 4. 6 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	Persiapan																	
	-Persiapan tempat (Gerobak dorong)																	
	-Persiapan peralatan																	
	-Persiapan bahan																	
2	Pelaksanaan																	
	Promosi																	
3	<b>Pemasaran</b>																	
4	<b>Evaluasi</b>																	

## DAFTAR PUSTAKA

*Ahira, Anne. 2012. [www.aneahira.com/buah-buahan/cempedak.html](http://www.aneahira.com/buah-buahan/cempedak.html)*

Andrestian, Meilla Dwi. 2012. <http://www.sith.itb.ac.id>. Standardisasi Produksi Mandai Kulit Cempedak melalui Perlakuan Kadar Garam dan Pemberian Inokulum

Fackiya, Karina. 2012. <http://www.scribd.com/kfackiya/> Laporan Praktikum Biologi Uji Makanan

Katikihirang. 2012. <http://hasanzainuddin.wordpress.com/...iner-balangan/>

Kelayangan. 2012. <http://www.kaskus.us>

Pangan, Komunitas. 2012 <http://komunitasilmupanganipb.blogspot.com. Beragamnya Produk Fermentasi pangan.html>

Sultan, Anak. 2012. <http://kerajaanbanjar.wordpress.com/>. Mandai Basang Goreng Kulit Cempedak

<http://dc307.4shared.com/doc/IZjwiEqx/preview.html>



## Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota

### 1. Identitas diri

1	Nama lengkap (dengan gelar)	Winnie Hardiyanti Lestari, AMd.
2	Jenis kelamin	P
3	Universitas	Universitas Dian Nuswantoro
4	Program studi	S1 Kesehatan Masyarakat
5	NIM	D11. 2012. 01569
6	Tempat dan Tanggal lahir	Taniran, 15 Juni 1992
7	E-mail	lestarihardiyantiwenny@gmail.com
8	Nomor telpon/ HP	087831150049
9	Alamat rumah	Taniran kubah No. 101 RT I/ I Kec. Angkinang Kab. HSS, KAL-SEL

### 2. Riwayat pendidikan

	SD	SMP	SMAN	D 3
Nama institusi	SDN Bakarung Tengah	SMPN 1 Angkinang	SMAN 2 Kandangan	Poltekkes
Jurusan	-	-	IPA	Rekam Medis dan Informasi Kesehatan
Tahun masuk-lulus	1998	2003-2006	2006-2009	2009-2012

### 3. Pemakalah seminar ilmiah

No	Nama pertemuan ilmiah/ seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu & Tempat
1	Call of paper Seminar Rekam Medis UGM	Upaya merintis manual rekam medis praktik bidan Untuk menunjang tertib administrasi dalam rangka peningkatan pelayanan kesehatan	UC UGM 2012
2	Mawapres Yogyakarta	Upaya Merintis Program <i>Smart</i> Dukun Dalam Rangka Optimalisasi Sistem Informasi Kesehatan Di Tingkat Perifer	Kopertis 2012

No	Nama pertemuan ilmiah/ seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu & Tempat
3	Penelitian tugas akhir	Mengetahui pengaruh fisik formulir dan folder rekam medis dilihat dari masa simpan terhadap kerusakan lembar ringkasan masuk dan keluar Di rumah sakit khusus ibu dan anak pku muhammadiyah kotagede	Poltekkes BSI Yogyakarta

#### 4. Penghargaan dalam 10 tahun


No	Jenis Penghargaan	Intitusi Pemberi penghargaan	Tahun
1	Penerima beasiswa PPA	Poltekkes BSI Yogyakarta	2011 s/d 2012
2	Penerima beasiswa PPA	Universitas Dian Nuswantoro Semarang	2012

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.

Semarang, 16 September 2013

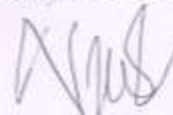
Pengusul,

  
Winny Hardiyanti Lestari, AMd.  
DN. 2012. 01569

a. Anggota Pelaksana Kegiatan

- a. Nama lengkap : Nindita Agus Indriani  
b. NIM : D22. 2011. 01161  
c. Jurusan : D III RMIK  
d. Universitas : Universitas Dian Nuswantoro  
e. Alamat rumah dan No.Telp : Sidokare Rt 20/ 04 Kec.  
Ampelgading 52364 Kab. Pemalang  
Jawa Tengah 083842916508  
f. Alamat email : dittha.onotokkie@gmail.com

Semarang, 16 Oktober 2013



Nindita Agus Indriani

b. Anggota Pelaksana Kegiatan

- a. Nama lengkap : Istiqomah  
b. NIM : D22. 2011. 01158  
c. Jurusan : D III RMIK  
d. Universitas : Universitas Dian Nuswantoro  
e. Alamat rumah dan No.Telp : Rembul Kerajan Rt 03/ 01 Kec.  
Randudongkal52364 Kab.Pemalang  
Jawa Tengah 081901440351  
f. Alamat email : istyrawudcom@yahoo.co.id

Semarang, 16 Oktober 2013

  
Istiqomah

## Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Biaya produksi

No	Jenis pengeluaran	Kebutuhan	Harga/ satuan (Rp)	Jumlah
1	Kulit nangka	40 kg	5000	200.000
2	Garam	40	2000	80.000
3	Label	400	1000	400.000
4	Gelas	400	1000	400.000
3	Mesin pres gelas	1	1 600.000	1 600.000
4	Pemasaran (Gerobak jualan)	1	5.500.000	5.500.000
<b>Total</b>				<b>6.580.000</b>

### 2. Biaya investasi/ Peralatan penunjang

No	Jenis pengeluaran	Kebutuhan	Harga/ satuan (Rp)	Jumlah
1	Kompor gas	1 buah	200.000	200.000
2	Panci	4 buah	80.000	320.000
3	Wajan	4 buah	55.000	220.000
4	Pengaduk	1 buah	7.500	7.500
5	Timbangan	1 buah	60.000	60.000
6	Pisau	3 buah	15.000	45.000
7	LPG	1 buah	107.500	107.500
8	Brosur	500 lembar	1000	500.000
9	Pamflet	100 lembar	2000	200.000
10	Program <i>launching</i> produksi	3 hari	213.000	640.000
11	Pembuatan Katalog	10 buah	25.000	250.000
12	Sample produk	50 gelas	5000	250.000
13	Konsumsi	3 hari	300.000	900.000
<b>Total</b>				<b>3.700.000</b>

### 3. Perjalanan

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)	Jumlah
1	Mencari bahan produksi dan peralatan (bensin)	180.000x 3 bulan	540.000
2	Pemasaran ke Jogja biaya bis	90.000 x2 (pulang pergi) 1 orang	180.000
3	Pemasaran ke Toko oleh-oleh Semarang	30.000 (1 orang)	30.000
4	Biaya komunikasi (3orang)	50.000x3bulan 150.000x3 orang	450.000
<b>Total</b>			<b>1.220.000</b>

#### 4. Lain-lain

No	Jenis pengeluaran	Biaya (3bulan)(Rp)	Jumlah
1	Dokumentasi	250.000	250.000
2	Penyusunan laporan (tinta, kertas HVS, Alat tulis	250.000	250.000
3	10 Menu masakan Kunang di katalog (membeli bumbu) dan bahan lainnya	500.000	500.000
<b>Total</b>			<b>1.000.000</b>

**Jadi total biaya yang dibutuhkan adalah : Rp. 12. 500. 000, 00**

#### 5. Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis pengeluaran	Biaya
1	Peralatan penunjang (20/30%)	<b>3. 700 .000</b>
2	Bahan habis pakai (40-50%)	<b>6. 580. 000</b>
3	Perjalanan (10%)	<b>1.220. 000</b>
3	Lain-lain (10%)	<b>1.000.000</b>
<b>Total</b>		<b>Rp. 12. 500. 000</b>

### Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/ NIM	Jabatan	Tugas
1	Winy Hardiyanti Lestari D11. 2012. 01569	Ketua	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bertanggung jawab dalam produksi. Seperti pembelian kulit nangka, kompor, gas, mesin pres serta pengemasan.</li><li>2. Melakukan pengolahan Kunang.</li><li>3. Promosi</li></ol>
2	Nindita Agus Indriani D22. 2011. 01161	Anggota	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bertanggung jawab dalam pembiayaan (Bendahara) dan pembukuan</li><li>2. Melakukan pengolahan Kunang.</li><li>3. Promosi</li></ol>
3	Istiqomah D22. 2011. 01158	Anggota	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bertanggung jawab dalam promosi produk</li><li>2. Melakukan pengolahan Kunang.</li></ol>

## Lampiran 4 Surat Pernyataan

# UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



### SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Winny Hardiyanti Lestari  
NIM : D11.2012.01569  
Program studi : Kesehatan Masyarakat S1  
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMK** saya dengan judul:

Kunang Sebagai Sumber Pangan Baru Dalam Rangka Ragam Variasi Makanan Tradisional Indonesia

Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya peneliti yang sudah diterima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan hormat sebenar- benarnya.

Mengetahui,

Wakil Rektor III

  
Osman Sudibyo, S.Si, M.Kom  
NIP. 0686.11.1996.100

Semarang, 16-10-2013

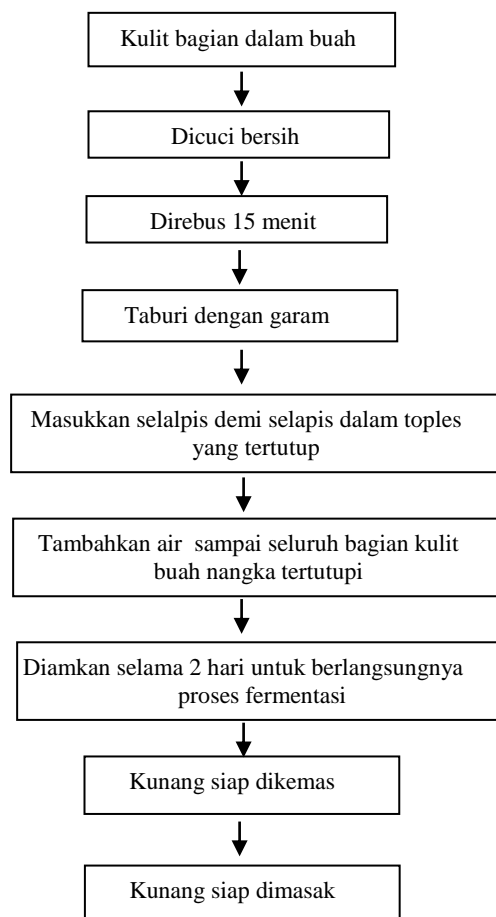
Yang menyatakan

  
  
Hardiyanti Lestari

NIM: D11.2012.01569

## Lampiran 5 Cara Pembuatan Kunang

Buah nangka dikupas, diambil kulit bagian dalamnya, dicuci bersih, kemudian direbus selama 10 menit untuk menghilangkan getah yang ada. Selanjutnya dinginkan beberapa saat, lalu tiriskan. Taburi garam pada tiap bagian buah, tambahkan air. Masukkan dalam toples tertutup, diamkan selama 2-3 hari untuk membiarkan terjadinya proses fermentasi. Kunang bisa disimpan sampai 1 tahun lebih. Bahkan semakin tinggi penambahan konsentrasi garam, akan semakin lama daya simpannya, bisa sampai 3 tahun. Mandai biasa disajikan dengan cara digoreng dan juga dimasak santan. Diagram alir proses pengolahan mandai nangka dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan Kunang



## Lampiran 6 Analisis Pengolahan Kunang

Gambar 1 Pohon Nangka



Gambar 2 Buah Nangka



Gambar 3 Daging buah nangka



Gambar 4 Mengupas kulit nangka



Gambar 5 Kulit nangka



Gambar 6 Kemasan Kunang berbentuk gelas



#### Penjelasan gambar 1-6

- a. Gambar 1 : gambar ini adalah gambar pohon nangka yang merupakan famili *Moraceae*.
- b. Gambar 2 : gambar ini adalah buah nangka yang memiliki vitamin A sebesar 330/100gr nangka masak.
- c. Gambar 3 : gambar daging buah nangka.
- d. Gambar 4 : menggambarkan pengupasan kulit terluar nangka.
- e. Gambar 5 : memotong nangka sesuai dengan keinginan, contohnya memotong dengan bentuk kotak -kotak.
- f. Gambar 6 : menggambarkan produk Kunang dalam kemasan gelas.