



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

**JEPUYANG
(PERMEN JELLY RASA LEMPUYANG)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Karunia Anggun Priyana (D11.2012.01521)
Riza Triasfitri (D11.2012.01477)
Fitria Nurul Umamah (D11.2012.01467)

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2014**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : JePuyang (Permen Jelly Rasa Lempuyang)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Karunia Anggun Priyana
 - b. NIM : D11.2012.01481
 - c. Jurusan : Kesehatan Masyarakat
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Ds. Kandri Rt 005 Rw 001 Kelurahan Kandri, Kecamatan Gunung Pati, Semarang
 - f. Alamat email : karuniaanggunp@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Nurjanah, SKM, M.Kes
 - b. NIDN : 06299107502
 - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jl. Borobudur Timur VIII/7 Semarang, Jawa Tengah
(024)74094279 / 0815 657 7170
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 7.106.000,-
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 27 Agustus 2014

Menyetujui

Kepala Progdik Kesehatan Masyarakat,

Ketua Pelaksana,

Suharoyo, S.KM, M. Kes

NIDN : 0618057901

Wakil Rektor III

Karunia Anggun Priyana

NIM:D11.2012.01481

Dosen Pembimbing,

Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom

NPP:0686.11.1996.100

Nurjanah, SKM, M.Kes

NIDN : 06299107502

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran yang diharapkan.....	3
1.5 Kegunaan	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
II.1 Gambaran Konsumen.....	4
II.2 Gambaran Usaha	4
BAB III METODE PELAKSANAAN	
III.1 Tahap Persiapan	6
III.2 Tahap Pembuatan.....	6
III.3.Pemasaran	6
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
IV.1 Anggaran Biaya	8
IV.2 Jadwal Kegiatan.....	8
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota	
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	
Lampiran 5. Biodata Pembimbing	

RINGKASAN

JePuyang adalah sebuah gagasan permen jelly yang empuk dan kenyal dengan rasa lempuyang. Pada saat ini umumnya dipasaran sudah terdapat banyak permen jelly yang telah beredar, namun permen tersebut hanya memiliki aroma dan rasa buah-buahan. Rasa buah-buahan hanya memberikan sensasi rasanya enak tanpa ada manfaat kesehatan yang dapat dihasilkan, permen tersebut menarik anak-anak untuk memakannya hanya karena rasa buah-buahan. Dengan demikian untuk memberikan sensasi yang lebih berbeda maka terbentuklah inovasi permen jelly dengan rasa lempuyang yang memiliki khasiat. Lempuyang memiliki khasiat yang beragam sehingga dapat memberikan manfaat bagi orang yang memakannya khususnya anak-anak yang tidak mengetahui lempuyang, dengan inovasi permen jelly ini maka anak-anak akan lebih senang dan tertarik untuk memakannya. Tujuan dari program ini adalah untuk memasarkan permen yang memiliki khasiat bagi tubuh dengan manfaat-manfaat yang dimilikinya sehingga para konsumen dapat lebih memilih permen yang dapat bermanfaat bagi kondisi kesehatan tubuhnya. Target khusus yang ingin dicapai dalam kegiatan ini yaitu membuat tanaman lempuyang yang tidak dikenali banyak orang sebagai bahan yang dapat digunakan untuk kesehatan tubuh ini dapat dikenal masyarakat dan mampu membuat masyarakat tertarik dengan khasiat yang dimilikinya. Metode yang akan dilakukan untuk pencapaian tujuan tersebut melalui pemasaran jelly secara langsung kepada masyarakat sehingga masyarakat dapat mengenalinya.

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Permen adalah produk yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan pewarna dan pemberi rasa sampai tercapai kadar air kira-kira 3%. Biasanya suhu yang digunakan sebagai petunjuk kandungan padatan. Sesudah dididihkan sampai mencapai kandungan padatan yang diinginkan (kurang lebih 150oC) sirup dituangkan pada cetakan dan dibiarkan tercetak. Seni membuat permen dengan daya tahan yang memuaskan terletak pada pembuatan produk dengan kadar air minimum dan sedikit saja kecenderungan untuk mengkristal. Permen memiliki beberapa macam jenis salah satunya adalah permen jelly, permen jelly merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel. Permen jelly berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, keragenan, dan agar.

Permen jelly kini memiliki banyak macam variasi rasa namun belum banyak terdapat jelly dengan rasa alami dengan menggunakan rempah-rempah yang ada di Indonesia. Salahsatu rempah-rempah yang ada di Indonesia adalah Lempuyang, Lempuyang merupakan tanaman semak semusim berbatang semu. Batangnya merupakan perpanjangan pelepah daun yang berbentuk bulat. Daun lempuyang mempunyai susunan tunggal berseling, berwarna hijau, berbentuk bulat telur panjang, ujungnya meruncing, dan bagian tepi rata. Rangkaian bunga tanaman berbentuk tandan yang muncul dari batang dalam tanah, yang berwarna hijau atau hijau kemerahan/keunguan. Bagian tanaman yang banyak dimanfaatkan adalah bagian rimpang. Rimpang berkhasiat sebagai obat masuk angin, sakit perut, sesak nafas, pilek, radang usus, syaraf lemah, penambah darah, dan obat penambah nafsu makan. Rimpang mengandung minyak atsiri, saponin, flavonoid. Kandungan utama minyak atsiri adalah sesquiterpenoid zerumbone yang memiliki aktivitas biologis, antara lain sebagai antikanker dan antitumor (ABDUL et al., 2009, CHANDRA et al., 2003). Lempuyang wangi ini termasuk family Zingiberaceae, yang biasa diperbanyak menggunakan rimpang. Tanaman lempuyang membentuk bunga, buah dan biji. Tanaman ini dapat diperbanyak dengan rimpang, selain dengan rimpang lempuyang dapat diperbanyak dengan bijinya (Wahyuni, 2012).

Di Indonesia konsumsi permen sangat digemari anak-anak sehingga pengabungan jelly dengan lempuyang menjadi variasi yang baru di dalam dunia permen. Banyaknya anak-anak yang memiliki masalah dengan nafsu makan dan mengakibatkan anak-anak menderita penyakit kekurangan gizi atau bahkan memilih-milih makanannya sehingga membuat mereka kekurangan gizi. Permen jelly lempuyang ini akan membuat ibu-ibu memberikan jelly yang kami usulkan karena anak-anak cenderung akan lebih suka diberi makanan permen jelly dari pada obat penambah nafsu makan sehingga ibu dapat memberikan obat secara tidak langsung kepada anak-anaknya. Masalah nafsu makan pada anak-anak di Indonesia sangat besar dengan permen jelly lempuyang ini diharapkan anak-anak dapat makan-makanan yang dapat meningkatkan nafsu makannya untuk kesehatan.

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan maka terdapat rumusan masalah yang ada, yaitu:

- Bagaimana cara memulai bisnis permen jelly dengan rasa baru yang memiliki khasiat.
- Bagaimana cara pemasaran kepada masyarakat dengan prioritas pada golongan tertentu yaitu khususnya pada anak-anak.
- Bagaimana respon masyarakat pada permen yang akan dibuat nantinya.

3. Tujuan

Tujuan dari kegiatan yang akan dilakukan adalah:

- Memberikan variasi makanan sehat yang lebih bermanfaat.
- Memberikan konsumsi permen yang berguna bagi kesehatan.
- Menambah nafsu makan anak secara tidak langsung dengan permen

4. Luran yang diharapkan

Luran yang diharapkan dari pembuatan permen jelly lempuyang adalah:

- Banyaknya konsumen yang membeli karena nafsu makan anak menjadi bertambah dengan pemberian permen jelly.
- Konsumen yang membeli akan befikir bahwa jepuyang ekonomis dan mudah untuk didapatkan dibanding harus membuatnya sendiri.

5. Kegunaan

Kegunaan atau manfaat yang ada dari produk permen jelly lempuyang adalah

- Menambah penghasilan dengan menjual jepuyang kepada masyarakat.
- Membuka lapangan pekerjaan karena dapat dibuka sebagai home industry.

B. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Profile Konsumen

Jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun semakin bertambah besar. Tentunya dengan jumlah kategori anak-anak yang banyak, konsumsi permen di Indonesia yang dikonsumsi anak-anak sangat banyak karena pada umumnya mereka menyukai permen dengan rasa-rasa yang menarik. Saat ini sudah banyak permen yang terjual dipasaran namun belum banyak yang mementingkan kandungan yang ada didalamnya.

Belum banyak masyarakat yang mengenal beberapa tanaman tradisional yang dapat memberikan manfaat sebagai penambah nafsu makan, masyarakat hanya mengetahui tentang makanan yang enak dimakan saja namun tidak mengetahui manfaatnya. Ibu-ibu juga tidak memiliki pilihan lain bagi anaknya untuk memberikan obat penambah nafsu makan sehingga kami mengusulkan untuk membuat produk permen jelly lempuyang ini.

2. Diskripsi Usaha

Wirausaha dalam bidang makanan seperti permen jelly sangat banyak digemari. Permen jelly dengan rasa tradisional yaitu lempuyang akan membuat bisnis ini menjadi lebih menarik peminat konsumen karena produk ini merupakan suatu inovasi baru produk jelly dengan rasa lempuyang. Produk ini akan menarik minat konsumen seperti ibu-ibu yang ingin memberikan jajanan kepada anaknya agar anak tersebut memakan makanan yang menimbulkan efek bagi dirinya sehingga anak-anak mereka akan tertarik dengan permen jelly yang kenyal serta rasa yang belum pernah mereka rasakan.

Dari segi ekonomi usaha ini akan dibuat agar semua kalangan dapat menikmati makanan ini, sehingga semua orang dapat merasakan khasiat yang ada

dalam permen ini. Usaha ini juga dapat memberikan pemasukan kepada orang-orang karena memberikan lapangan pekerjaan bagi pengangguran dan tidak membutuhkan ketrampilan yang khusus untuk membuatnya hanya dengan berlatih mereka dapat membuat permen jelly ini menjadi lapangan pekerjaan.

C. METODE PELAKSANAAN

1. Tahap Persiapan

a. Persiapan tempat

Pelaksanaan dalam pembuatan produk akan dilakukan di Ds. Kandri Rt 005 Rw 001 Kelurahan Kandri, Kecamatan Gunung Pati, Semarang.

b. Persiapan Peralatan

Peralatan yang diperlukan adalah

Peralatan	Keterangan
Baskom	2 buah
Sendok/Alat Pengaduk Bahan	3 buah
Kompor Gas	1 buah
Gas LPG	1 buah
Tempat/Wadah Cetakan Preline	5 buah

c. Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu

No	Bahan	Keterangan
1.	Gelatin	500 gr
2.	Air es	1800 gr
3.	Air	590 gr
4	agar-agar bubuk	5 bungkus
5.	gula pasir	2600 gr
6.	glukosa	1000 gr
7.	citric acid	10 gr
8.	Lempuyang bubuk	15 gr

9.	Pewarna makanan	5 warna (merah, kuning, hijau, orange, biru)
10.	Minyak Sayur	

Untuk membuatnya secara besar maka perbandingan dilakukan sesuai dengan takaran yang ditentukan diatas.

2. Tahap Pembuatan

Permen jelly dibuat dengan melihat contoh dari beberapa resep makanan yang dan kemudian kami mengaplikasikan rasa tersebut diganti dengan lempuyang. Tahap Pembuatan jelly lempuyang dilakukan sebagai berikut

1. Siapkan semua bahan yang ada.
2. Aduk dan rendam gelatin, air es dan agar-agar bubuk selama 10 menit. Kemudian cairkan dengan cara di tim diatas air panas
3. Masak gula pasir, air dan glukosa sampai gula mencair dan air mendidih
4. Masukkan Citic Acid, aduk rata dan kecilkan api
5. Masukkan campuran gelatin dan perasa. Aduk sampai tercampur rata.
6. Cetak dengan menggunakan cetakan yang ada. Bisa menggunakan cetakan praline. Olesi cetakan dengan sedikit maizena dan taburi gula pasir agar tidak lengket
7. Biarkan di dalam cetakan selama satu malam
8. Keluarkan dari cetakan. Poles dengan sedikit minyak sayur. Kemudian masukkan ke dalam toples kecil untuk pilihan pertama sebagai kemasannya dan pilihan kedua plastik sebagai kemasannya, plastik tersebut harus kedap udara kemudian simpan di tempat yang kering.

3. Pemasaran

Produk makanan jelly lempuyang yang telah jadi tersebut kemudian akan dipasarkan di tempat-tempat yang memiliki potensi untuk dikunjungi anak-anak dan ibu-ibu. Produk ini akan di pasarkan di tempat penjual makanan jajanan seperti kios – kios yang biasa dikunjungi anak-anak saat membeli jajanan. Selain itu juga di akan dijual di tempat penjual jamu atau di 9ook jamu karena bahan yang digunakan merupakan bahan tradisional.

D. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Biaya

Total biaya yang diperlukan untuk melakukan kegiatan ini adalah Rp 7.106.000, - dengan rincian yang telah dicantumkan pada lampiran. Total biaya tersebut berdasarkan bahan habis pakai, peralatan penunjang, biaya promosi, biaya operasional

Dengan biaya tersebut permen jelly akan dijual dengan dua kemasan yaitu kemasan toples dan kemasan plastik. Permen jelly dalam kemasan tersebut akan dijual dengan harga sebagai berikut :

$$\begin{aligned} - \text{ Total biaya produksi} &= (\text{Total biaya tetap} + \text{Total biaya operasional} \\ &\quad \text{pertahun}) \\ &= 1.365.000 + (3.700.000 \times 3) \\ &= 12.465.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} - \text{ Penjualan} &= \text{Jumlah jelly} \times \text{Waktu Penjualan (bulan)} \times \text{Harga Jual} \\ &= 40 \text{ buah} \times 1 \text{ bulan} \times \text{Rp. } 45.000 \\ &= 1.800.000 \end{aligned}$$

$$- \text{ Total Penjualan Rp. } 1.800.000$$

$$\begin{aligned} - \text{ penjualan per tahun} &= \text{Rp. } 1.800.000 \times 12 \text{ bulan} \\ &= \text{Rp. } 21.600.000 \end{aligned}$$

$$- \text{ penjualan per tahun} = 480 \text{ toples}$$

$$- \text{ HPP (Harga Pokok Penjualan)}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Penjualan} &= \text{Total produksi per tahun} : \text{Total cost per tahun} \\ &= \text{Rp. } 12.465.000 : 480 \\ &= \text{Rp. } 25.968.75 \rightarrow 26.000 \end{aligned}$$

$$- \text{ Analisis Biaya Manfaat}$$

$$\text{Keuntungan} = \text{Penerimaan} - \text{Total Biaya}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. } 1.800.000 - \text{Rp. } 1.365.000 \\ &= \text{Rp. } 435.000 \end{aligned}$$

- Keuntungan per tahun = Rp. 5.220.000

- BEP (Break Even Point)
BEP terjadi bila $TC=TR$
BEP = biaya operasional (per tahun) : harga
= 12.465.000 : 45
= 277 toples

2. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan adalah rincian jadwal program kerja yang akan dilakukan oleh ketua dan anggota dalam melakukan tugas ini sehingga kegiatan akan berlangsung sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Kegiatan ini akan dilakukan selama 4 bulan dengan tiga tahapan yaitu tahap persiapan, pelaksanaan/pembuatan dan pemasaran. Berikut adalah rincian jadwal kegiatan yang akan berlangsung :

DAFTAR PUSTAKA

1. Jurusan Teknologi dan Pangan IPB. 2011. Tekno Pangan dan Agroindustri, Volume 1, Nomer 10, Halaman 152. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Permen%20jelly.pdf
2. Sri Wahyuni, Nurliani Bermawie, dan Nataliani Nova Kristina. 2013. Karakteristik Morfologi, Potensi Produksi dan Komponen Utama Rimpang Sembilan Nomor Lempuyang Wangi. Jurnal Littri 19(30), September, halaman 99-107. http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/wp-content/uploads/2013/12/perkebunan_jurnal-littri_Vol19313_1.-Sri-Wahyuni..pdf
3. Tabloid Resep. 2012. Resep Membuat Permen Jelly. Ebook kumpulan Resep. <http://ebookkumpulanresep.blogspot.com/2012/11/resep-membuat-permen-jelly.html>
4. Wahyuni, Sri. 2013. KERAGAMAN HASIL DAN UKURAN RIMPANG LEMPUYANG WANGI (Zingiber aromaticum) PERTANAMAN ASAL BENIH. Bul. Litro, Volume 24, Nomor 1, Mei. <http://balitro.litbang.deptan.go.id/ind/images/publikasi/bul.vol.24.no.1/1-Sri%20Wahyuni-Keragaman%20Hasil-Rimpang-Lempuyang%20Wangi.pdf>
5. Risnawaty, Wawa. 2013. MEMBUAT PERMEN JELLY WORNAS (Wortel Nanas). Balai Besar Pertanian Lembang, 31 Desember. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/744-membuat-permen-jelly-wornas-wortel-nanas>

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Karunia Anggun Priyana
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012. 01481
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 11 Oktober 1994
6.	E-mail	Karuniaanggunp@gmail.com
7.	Nomor Telepon	+6289667919019

A. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Bojong Salaman 04 , Semarang	SMP N 40 , Semarang	SMA Kesatrian 1, Semarang
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Keluar	2000-2006	2006-2009	2009-2012

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Semarang, 29 Agustus 2014

Karunia Anggun Priyana
D11.2012. 01481

1. Biodata Anggota

2.1 Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Riza Triasfitri
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012.01477
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 16 Maret 1994
6.	E-mail	411201201477@mhs.dinus.ac.id
7.	Nomor Telepon	+6285786410239

A. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Bandungrejo 2, Demak	SMPN 2 karanganyar, Demak	SMAN 1 Kudus, Kudus
Jurusan			IPA
Tahun Masuk- Keluar	2000-2006	2006-2009	2009-2012

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Semarang, 29 Agustus 2014

Riza Triasfitri
D11.2012.01477

2.2 Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Fitria Nurul Umamah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012.01467
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 3 Maret 1995
6.	E-mail	feafitria@gmail.com
7.	Nomor Telepon	+6289669089637

A. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 010203, Semarang	SMP N PAPB, Semarang	SMA N 15, Semarang
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Keluar	2000-2006	2006-2009	2009-2012

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian 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

Semarang, 29 Agustus 2014

Fitria Nurul Umamah

D11.2012.01467

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

No.	Kebutuhan Investasi	Qrt	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
• Bahan habis pakai				
1.	Gelatin	2 kg	@ Rp 160.000	Rp 320.000
2.	agar-agar bubuk	1 dus (12 bungkus)	@ Rp 5.000	Rp 60.000
3.	gula pasir	3 kg	@ Rp 20.000	Rp 60.000
4.	Glukosa	1 kg	@ Rp 36.000	Rp 36.000
5.	citric acid	1 kg	@ Rp 20.500	Rp 20.500
6.	Lempuyang bubuk	1 kg	@ Rp 80.000	Rp 80.000
7.	Air Mineral	1 galon	@ Rp 30.000	Rp 30.000
8.	Minyak sayur	1 kg	@ Rp 25.500	Rp 25.500
9.	Pewarna makanan	5 buah	@ Rp 20.000	Rp 100.000
Total biaya habis pakai				Rp 732.000
• Peralatan penunjang				
1.	Baskom	2 buah	@ Rp. 35.000	Rp 70.000
2.	Sendok/Alat Pengaduk Bahan	3 buah	@ Rp. 10.000	Rp 30.000
3.	Kompur	1 buah	@ Rp 250.000	Rp 250.000
4.	Gas LPG	2 buah	@ Rp 20.000	Rp 40.000
5.	Tempat/Wadah Cetakan Preline	5 buah	@ Rp 25.000	Rp 125.000
6.	Tempat untuk mendinginkan jelly	2 buah	@ Rp 50.000	Rp 100.000
7.	Kantong Plastik Bening	1 pak	@ Rp 150.000	Rp 150.000
8.	Toples ukuran kecil	30 buah	@ Rp 20.000	Rp 600.000
				Rp 1.365.000
• Biaya Promosi				
1.	Brosur	2 rim	@ Rp 250.000	Rp 500.000
2.	Label produk	½ rim		Rp 125.000

3.	Sewa tempat jual	1 ½ bulan	@ Rp 15.000	Rp 480.000
4.	Sablon plastik produk	1 pak	@ Rp 200.000	Rp 200.000
				Rp 1.305.000
• Biaya operasioanal				
1.	Biaya komunikasi (3 orang)	4 bulan	@ 400.000	Rp 1.600.000
2.	Biaya Transportasi	4 bulan	@ 400.000	Rp 1.600.000
3.	Dokumentasi	4 bulan	@ 500.000	Rp 500.000
				Rp 3.700.000
Total = Rp 7.106.000				

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1.	Karunia Anggun Priyana	Kesehatan Masyarakat	Pimpinan	2 jam/Minggu	Memimpin Semua Kegiatan
2.	Riza Triasfitri	Kesehatan Masyarakat	Anggota	2 jam/Minggu	Membantu Pelaksanaan Kegiatan
3.	Fitria Nurul Umamah	Kesehatan Masyarakat	Anggota	2 jam/Minggu	Membantu Pelaksanaan Kegiatan



UNIVERSITAS
DIAN NUSWANTORO

Jalan Imam Bonjol Nomor 205-207 Semarang 50131

(024) 3517261,3560567,3541140, 582877, Fax (024) 3569684

Homepage: <http://www.dinus.ac.id>; email:secretariat@dinus.ac.id

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Karunia Anggun Priyana
NIM : D11.2012.01481
Program Studi : Kesehatan Masyarakat-S1
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul “JEPUYANG (PERMEN JELLY RASA LEMPUYANG)” 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 mengembalikanseluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Semarang, 29 Agustus 2014

Mengetahui,
Pembantu Rektor/KetuaBidang
Kemahasiswaan,

Yang Menyatakan

(Usman Sudiby, S.Si, M.Kom)
NPP 0686.11.1996.100

Karunia Anggun Priyana
NIM D11.2012.01481

Lampiran 5. Biodata Pembimbing

Nama	NURJANAHA, M.Kes
Alamat	Jl. Borobudur Timur VIII/7 Semarang, Jawa Tengah
Email	nurjanah_ia@yahoo.com
Telp. Rumah	024 74094279
HP	0815 657 7170
Waktu untuk kegiatan PKM	5 jam / minggu
Institusi	Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro
Telp. / Fax	024 3549948 / 024 3549948
Alamat	Jl. Nakula I No. 5 Semarang
Jabatan fungsional	Asisten Ahli / III A
NIDN	06299107502
Tempat, tgl lahir	Wonogiri, 29 Oktober 1975
Pendidikan	1994-1999 Fakultas Kesehatan Masyarakat UNDIP, SKM 2007-2010 Magister Promosi Kesehatan UNDIP
Pengalaman Profesional	<ul style="list-style-type: none"> • 2000-sekarang Staf edukatif Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang • 2008-sekarang Bidang Promosi Pusat Studi Pemberdayaan Masyarakat Universitas Dian Nuswantoro • 2009-sekarang Wakil Sekjen Aliansi Total BAN Jawa Tengah • 2009-sekarang Pembina Tobacco Free Community Universitas Dian Nuswantoro • 2009-sekarang Anggota Jaringan KPKTR (Komunitas Peduli Kawasan Tanpa Rokok) Kota Semarang • 2010-sekarang Koordinator Klinik Berhenti Merokok Udinus dan konselor

Pengalaman Penelitian dan Pengabdian Masyarakat	2007	Ketua Tim Peneliti Implementasi Pasal 83 UU No. 13 Th 2003 tentang Hak Menyusui Pekerja Perempuan Selama Waktu Kerja Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Anak, dibiayai DIPA DP2M Dikti Nomor : 242/D3/PI/2007
	2007	Anggota Tim Peneliti Upaya Peningkatan Peran Serta Masyarakat Dalam Mengurangi Pencemaran Sungai Oleh Limbah Rumah Tangga Di DAS Bringin Kelurahan Wonosari Semarang, dibiayai DIPA DP2M Dikti Nomor : 242/D3/PI/2007
	2008	Anggota Tim Peneliti Pemetaan ESKA dan Trafficking di Kota Semarang, didanai oleh UNICEF lewat Beppeda Jawa Tengah
	2008	Anggota tim Peneliti Kesiapsiagaan Penghuni Gedung Bertingkat di Kota Semarang Menghadapi Keadaan Bencana Gempa (Pengetahuan Penghuni dan Pengelola Gedung)
	2009	Anggota tim Peneliti “Kesiapan Petani Tembakau Menghadapi RUU Pengendalian Dampak Produk Tembakau Terhadap Kesehatan (Studi Kasus di Kabupaten Temanggung)” dibiayai oleh Balitbang Propinsi Jawa Tengah
	2009	Inisiator Kawasan Kampus Bebas Asap Rokok di Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro
	9 November 2009	Koordinator “Pencanangan Puskesmas Ngablak Bebas Asap Rokok” Kerjasama DKK Kabupaten Magelang dan Fakultas Kesehatan Udinus
	Februari – September 2010	Peneliti “Kehilangan Waktu Kerja Produktif Akibat Perilaku Merokok pada Karyawan Industri Kayu di Kabupaten Jepara” dibiayai oleh Udinus
	Mei – Juli 2010	Pengaruh Kebiasaan Merokok dan Olahraga terhadap Kapasitas Vital Paru (studi pada karyawan Universitas Dian Nuswantoro Semarang) tahun 2010.
	Juni – Juli 2010	Evaluasi Kepatuhan Masyarakat terhadap Perwal Semarang No. 12 tahun 2009 tentang Kawasan Tanpa Rokok dan Kawasan Terbatas Merokok di

	Kota Semarang	
	April 2011	Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Kompos dengan Metode Takakura Skala Rumah Tangga di Kelurahan Petompon Semarang
	April 2011	Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Kompos dengan Metode Takakura Skala Rumah Tangga di SMA 11 Semarang
	Mei-Desember 2011	Penelitian Air Quality Monitoring Tempat-Tempat Umum di Kota Semarang untuk Mendeteksi Paparan Asap Rokok Orang Lain
	Mei-Oktober 2012	Efek Second Hand Smoke terhadap Cotinine Urine dan Fungsi Paru Karyawan Café dan Restoran di Kota Semarang
Presentasi Ilmiah / Jurnal Ilmiah	26 – 27 Agustus 2008	Scientific Paper Presenter (Oral) at 15th National Public Health Colloquium UKM Malaysia “Implementation of Breastfeeding Rights for Working Mother (Behavior Analysis at Health and Non Health Company at Semarang Indonesia)”
	26 – 27 Agustus 2008	Scientific Paper Presenter (poster) at 15th National Public Health Colloquium UKM Malaysia “Mapping on Commercial Sexual Exploitation of Children and Trafficking in Semarang Indonesia”
	September 2009	Pembicara pada seminar “Kesiapan Petani Tembakau menghadapi RUU Pengendalian Tembakau” di Bappeda Kabupaten Temanggung
	2-4 Maret 2010	Pembicara pada Workshop Perencanaan dan Evaluasi Program Promosi Kesehatan, Dinas Kesehatan Propinsi Jawa Tengah dengan judul “Amanah Pasal-pasal tentang Tembakau pada UU No.36 tahun 2009 tentang Kesehatan”
	13 Maret 2010	Presentasi oral pada Dies Natalis FKM Undip dengan judul “Kesiapsiagaan Penghuni Gedung Bertingkat di Kota Semarang dalam Menghadapi Keadaan Darurat Akibat Gempa”
	14 Maret 2010	Narasumber pada Talk Show di Radio Gajahmada FM dengan tema “Implementasi Kawasan Tanpa Rokok di Kota Semarang”

	22 Oktober 2011	Oral presentation pada International Public Health Seminar di Universitas Sriwijaya Palembang “The Productive Time Lost Because of Employee Smoking Behavior”
	5-6 Desember 2013	Oral Presentation pada Conference: Addressing Tobacco Problems in Developing Countries
	25-29 Agustus 2013	Presentation pada The 21 st IUHPE World Conference on Health Promotion “Semarang People Compliance of Smoke Free Area Regulation
Workshop	8-9 Juni 2007	Pelatihan Media dan Komunikasi Pemasaran Produk Kesehatan
	25-28 November 2008	Peserta Workshop / Pelatihan Metodologi Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tingkat Lanjutan bagi Dosen Perguruan Tinggi Swasta Kopertis Wilayah VI
	18-19 Februari 2009	Peserta Workshop “Larangan Iklan, Promosi dan Sponsor Rokok sebagai Upaya Perlindungan Anak Menjadi Perokok di Jawa Tengah”
	20-21 Oktober 2009	Pelatihan Konseling Klinik Berhenti Merokok oleh Quit Tobacco Indonesia dan FKM UNDIP

Semarang, 29 Agustus 2014

Nurjanah, SKM, M.Kes