



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak menggantikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 1

RANCANGAN DAN REALISASI BIAYA

• Pra Kegiatan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Pengumpulan Data	50.000
2.	Penyusunan Proposal	40.000
3.	Transportasi (3 x 2 x Rp. 20.000)	120.000
4.	Komunikasi	25.000
Total Biaya Pra Kegiatan		235.000

• Pelaksanaan Kegiatan

No.	Uraian	Rincian	Harga(Rp)/satuan	Jumlah (Rp)
I. Bahan Baku Pembuatan Produk Bolu kukus Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2.	Tepung Terigu	4 kg	10.000/kg	40.000
3.	Gula Pasir	4 kg	10.000/kg	40.000
4.	Air Soda	0,5 liter	20.000/liter	10.000
5.	Telur	5 kg	14.000/kg	70.000
6.	TBM	240 gr	7.000/80 gr	21.000
7.	Perasa Moca	2 botol	3.000/botol	6.000
8.	Perasa Pandan	2 botol	3.000/botol	6.000
Subtotal				195.600
II. Bahan Baku Pembuatan Produk Es Krim Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2.	Gula pasir	4 kg	10.000/kg	40.000
3.	Telur	4 kg	14.000/kg	56.000
4.	Susu kental manis	3 kaleng	8.000/kaleng	24.000
5.	Coklat bittersweet	300 gr	30.000/100 gr	90.000
6.	Coklat batang	1 kg	24.000/kg	24.000
7.	Cup Es Krim	500 cup	400/cup	200.000
Subtotal				436.600
III. Bahan Baku Pembuatan Produk Risoles Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2.	Tepung terigu	3 kg	8.000/kg	24.000
3.	Susu	2 L	12.000/L	24.000
5.	Margarin	1 kg	10.000/kg	10.000
7.	Garam	500 gr	2000/kg	1.000
8.	Minyak Goreng	3 L	12.000/liter	36.000
9.	Dada ayam	1 kg	12.000/kg	12.000
10.	Wortel	0,5 kg	3.500/kg	1.750
11.	Seledri	0,25 kg	10.000/kg	2.500
13.	Merica	100 gr	45.000/kg	4.500
14.	Gula Pasir	1 kg	10.000/kg	10.000
15.	Penyedap Rasa	3 bungkus	500/bungkus	1.500
16.	Bawang putih	100 gr	12.000/kg	1.200
17.	Bawang Bombay	100 gr	14.000/kg	1.400
Subtotal				132.450
IV. Bahan Baku Pembuatan Produk Pot Jerami				
1.	Pot Plastik	10 buah	5.000/buah	50.000
2.	Jerami	10 kg	150/kg	1.500



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak menggantikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

3.	Pemutih (kaporit)	500 gr	1.500/100gr	7.500
5.	Cetakan/pola	1 paket	10.000/paket	10.000
6.	Lem Fox	2 botol	7.500/botol	15.000
7.	Karton	5 buah	1.000/buah	5.000
8.	Bunga Aksesoris	1 bungkus	45.000/bungkus	45.000
Subtotal				134.000
V. Bahan Baku Pembuatan Produk Briket Arang				
1.	Sekam	120 kg	150/kg	18.000
2.	Perekat	60 kg	3000/kg	180.000
3.	Oli bekas	4 liter	10.000/liter	40.000
4.	Kayu Bakar	1 kubik	60.000/kubik	60.000
Sub total				298.000
VI. Peralatan 5 Produk				
1.	Baskom	5 unit	8.000/unit	40.000
2.	Isi Ulang Gas (3 Kg)	5 kali	15.000/kali	75.000
3.	Loyang	3 unit	10.000/unit	30.000
4.	Parutan Coklat Batang	1 unit	9.500/unit	9.500
5.	Pisau	4 unit	8.000/unit	32.000
6.	Mixer	1 unit	150.000/unit	150.000
7.	Gunting	2 unit	5.000/unit	10.000
8.	Nampan	4 unit	10.000/unit	40.000
9.	Sendok Plastik	500 unit	90/unit	45.000
10.	Sekop Es Krim	2 unit	25.000/unit	50.000
11.	Alat Pemompa	2 unit	30.000/unit	60.000
12.	Sarung tangan karet	5 pasang	9.000/pasang	45.000
13.	Pisau Cutter	2 buah	6.000/buah	12.000
14.	Palu	1 buah	10.000/buah	10.000
15.	Cetakan	1 paket	10.000/paket	10.000
16.	Pipa PVC 4 inci	1 meter	120.000/meter	120.000
17.	Saringan kawat	1 buah	140.000/buah	140.000
Sub total				878.500
VII. Administrasi dan Kesekretariatan				
1.	Surat-menjurat			40.000
2.	Alat Tulis			20.000
3.	Pre-Test dan Post-Test			30.000
4.	Lembar Evaluasi			30.000
5.	Booklet (40 buah)		3.000/buah	120.000
Subtotal Administrasi dan Kesekretariatan				240.000
VIII. Logistik dan Transportasi				
1.	Terpal			200.000
2.	Sewa Sound System			500.000
3.	Transportasi (4 x 2 x Rp. 20.000)			160.000
Subtotal Logistik dan Transportasi				860.000
IX. Publikasi, Dekorasi, dan Dokumentasi				
1.	Pamflet			20.000
2.	Spanduk			150.000
3.	CD			20.000
Subtotal Publikasi, Dekorasi, dan Dokumentasi				190.000
X. Acara				



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak menggantikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.	Doorprize	9 buah	20.000/buah	180.000
2.	Kenang-kenangan	3 buah	50.000/buah	150.000
3.	Hadiah Lomba	8 paket	15.000/paket	120.000
4.	Sertifikat Pembicara	4 buah	18.000/buah	72.000
5.	Poster	2 buah	10.000/buah	20.000
Subtotal Acara				542.000
Komunikasi				100.000
Konsumsi (4 x 50 x Rp 2.000)				400.000
Total Biaya Pelaksanaan Kegiatan				4.406.150

• Pasca Kegiatan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Pengumpulan Data Akhir	50.000
2.	Penyusunan Laporan Akhir	100.000
3.	Transportasi (2 x 2 x Rp. 20.000)	80.000
4.	Plakat (2 x Rp. 50.000)	100.000
5.	Sertifikat Peserta (30 x Rp. 3.000)	90.000
Total Biaya Pasca Kegiatan		320.000

• Biaya untuk Program PKM Lanjutan

No.	Uraian	Rincian	Harga(Rp)/satuan	Jumlah (Rp)
I. Bahan Baku Pembuatan Produk Bolu kukus Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2	Tepung Terigu	4 kg	10.000/kg	40.000
3.	Gula Pasir	4 kg	10.000/kg	40.000
4.	Air Soda	0,5 liter	20.000/liter	10.000
5.	Telur	5 kg	14.000/kg	70.000
6.	TBM	240 gr	7.000/80 gr	21.000
7.	Perasa Moca	2 botol	3.000/botol	6.000
8.	Perasa Pandan	2 botol	3.000/botol	6.000
Subtotal				195.600
II. Bahan Baku Pembuatan Produk Es Krim Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2.	Gula pasir	4 kg	10.000/kg	40.000
3.	Telur	4 kg	14.000/kg	56.000
4.	Susu kental manis	3 kaleng	8.000/kaleng	24.000
5.	Coklat bittersweet	300 gr	30.000/100 gr	90.000
6.	Coklat batang	1 kg	24.000/kg	24.000
7.	Cup Es Krim	100 cup	400/cup	40.000
Subtotal				276.600
III. Bahan Baku Pembuatan Produk Risoles Bekatul				
1.	Bekatul	2 kg	1.300/kg	2.600
2.	Tepung terigu	3 kg	8.000/kg	24.000
3.	Susu	2 L	12.000/L	24.000
5.	Margarin	1 kg	10.000/kg	10.000
7.	Garam	500 gr	2000/kg	1.000
8.	Minyak Goreng	3 L	12.000/liter	36.000
9.	Dada ayam	1 kg	12.000/kg	12.000
10	Wortel	0,5 kg	3.500/kg	1.750
11.	Seledri	0,25 kg	10.000/kg	2.500



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak menggantikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

13.	Merica	100 gr	45.000/kg	4.500
14.	Gula Pasir	1 kg	10.000/kg	10.000
15.	Penyedap Rasa	3 bungkus	500/bungkus	1.500
16.	Bawang putih	100 gr	12.000/kg	1.200
17.	Bawang Bombay	100 gr	14.000/kg	1.400
Subtotal				132.450
IV. Bahan Baku Pembuatan Produk Pot Jerami				
1.	Pemutih (kaporit)	500 gr	1.500/100gr	7.500
2.	Cetakan/pola	1 paket	10.000/paket	10.000
3.	Lem Fox	2 botol	7.500/botol	15.000
4.	Karton	5 buah	1.000/buah	5.000
Subtotal				37.500
V. Bahan Baku Pembuatan Produk Briket Arang				
1.	Sekam	120 kg	150/kg	18.000
2.	Perekat	60 kg	3000/kg	180.000
3.	Oli bekas	4 liter	10.000/liter	40.000
4.	Kayu Bakar	1 kubik	60.000/kubik	60.000
Sub total				298.000
VI. Administrasi dan Kesekretariatan				
1.	Surat-menjurat			40.000
2.	Alat Tulis			20.000
3.	Pre-Test dan Post-Test			30.000
4.	Lembar Evaluasi			30.000
5.	Booklet (40 buah)		3.000/buah	120.000
Subtotal Administrasi dan Kesekretariatan				240.000
VII. Logistik dan Transportasi				
1.	Transportasi (4 x 2 x Rp. 20.000)			160.000
Subtotal Logistik dan Transportasi				160.000
VIII. Publikasi, Dekorasi, dan Dokumentasi				
1.	Pamflet			20.000
2.	CD			20.000
Subtotal Publikasi, Dekorasi, dan Dokumentasi				40.000
IX. Acara				
1.	Doorprize	9 buah	20.000/buah	180.000
2.	Kenang-kenangan	3 buah	50.000/buah	150.000
3.	Hadiah Lomba	8 paket	15.000/paket	120.000
4.	Poster	2 buah	10.000/buah	20.000
Subtotal Acara				470.000
Komunikasi				50.000
Total Biaya untuk program PKM lanjutan				1.900.150

Total Biaya yang dikeluarkan :

Biaya Pra Kegiatan	:	Rp. 235.000
Biaya Pelaksanaan Kegiatan	:	Rp. 4.406.150
Biaya Pasca Kegiatan	:	Rp. 320.000
Biaya Untuk Program PKM Lanjutan	:	Rp. 1.900.150
TOTAL BIAYA	:	Rp. 6.861.300

Lampiran 2

TABEL INDIKATOR KETERCAPAIAN

Jenis Program	Tujuan	Sasaran	Metode	Pelaksana	Indikator Keberhasilan	Ketercapaian	Kendala
Sosialisasi pemanfaatan bekatul sebagai bahan jajanan makanan	<ol style="list-style-type: none"> Memberikan pengetahuan bahwa bekatul dapat dimanfaatkan sebagai bahan jajanan makanan Menyosialisasikan kandungan gizi bekatul Menginformasikan jenis-jenis jajanan makanan yang dapat dibuat dari bekatul Memberikan pelatihan cara memasak risoles dan bolu kukus 	<p>Anggota Kelompok Wanita Tani Melati dan Kelompok Tani Hurip</p>	<ol style="list-style-type: none"> Memberikan <i>booklet</i> yang berisi tentang penjelasan mengenai cara memperoleh bekatul, kandungan gizi bekatul, dan resep masakan bolu kukus, risoles, dan es krim yang terbuat dari tepung bekatul. Mendemonstrasikan cara memasak tepung bekatul menjadi bolu kukus, risoles, dan es krim. Memberikan kesempatan pada peserta untuk turut serta dalam proses pembuatan bolu kukus dan risoles. 	<p>PJ : Sabila Putri Dian MC : Titis A.P.Apdini Dokumentasi : Bayu Hidayat Perlengkapan: Solihin dan Anggara Hidayat</p>	<ol style="list-style-type: none"> Seluruh peserta mengetahui potensi bekatul sebagai bahan jajanan makanan, secara kognitif dapat dilihat dari hasil <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i>. Seluruh peserta dapat mempraktekan pembuatan risoles, bolu kukus, dan es krim, hal ini terlihat dari antusiasme peserta untuk ikut serta dalam proses pembuatan 	<ol style="list-style-type: none"> Berdasarkan hasil <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i>, dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta kegiatan mengetahui pemanfaatan bekatul sebagai bahan jajanan makanan. Salah satu peserta telah mempraktekan dan menjual risoles bekatul untuk menambah 	Tidak semua peserta kegiatan turut serta dalam proses pembuatan es krim bekatul.

						risoles dan bolu kukus.	penghasilan.	
Pemanfaat	Memberikan nilai tambah jerami sebagai bahan baku pembuatan kerajinan pot jerami, memberikan pelatihan kepada kelompok tani tentang pembuatan pot jerami.	Anggota kelompok wanita tani melati dan kelompok tani hurip	<p>1. mendemonstrasikan cara memilih jerami dan membersihkan sebelum di anyam</p> <p>2. Pelatihan ibu-ibu dalam pembuatan pot jerami</p> <p>Penilaian dilakukan dengan memberikan nilai terhadap pot yang telah dibuat oleh para peserta, dengan point penilaian sebagai berikut</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Komposisi penggunaan jerami b. Penganyaman jerami c. Kerapihan d. Kreativitas 	PJ: Solihin	<p>1. Seluruh peserta mengetahui cara memanfaatkan limbah jerami</p> <p>2. Peserta mampu membuat pot dari jerami secara mandiri.</p> <p>3. seluruh peserta mengikuti perlombaan pembuatan pot jerami</p>	<p>1. Kognitif: 100% peserta mengetahui cara memanfaatkan pengolahan limbah jerami</p> <p>2. Psikomotor : peserta mampu mengaplikasikan materi yang telah diberikan ke lingkungan rumah tangga sekitar, seperti salah satu peserta yang telah mengikuti memberikan pelatihan pengolahan limbah jerami. Selain itu, ibu-ibu memiliki tingkat</p>	Dalam menjalankan program ini, peserta memiliki kesulitan dalam menganyam jerami.	

							kreativitas yang tinggi, hal tersebut dapat dilihat dari pot jerami yang dihasilkan sangatlah bervariasi.	
Sosialisasi pemanfaatan sekam sebagai briket (Institut Pertanian Bogor)	<p>1. Menyosialisasikan bahwa sekam padi dapat dijadikan suatu produk yang bernilai tambah, yaitu briket briket arang sekam sebagai sumber api,</p> <p>2. Memberikan pelatihan dalam pembuatan briket sekam yang akan dijadikan sebagai sumber api,</p> <p>3. Memberikan kemandirian dalam membuat briket arang sekam, dengan mengadakan</p>	Kelompok wanita tani Melati dan Anggota Kelompok Tani Hurip.	<p>1. Kegiatan pertama: Sosialisasi pemanfaatan sekam untuk dijadikan sebagai briket arang sekam</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Membuat poster sebagai media penyampaian dalam kegiatan sosialisasi ✓ Menyosialisasikan pembuatan briket arang sekam secara langsung di depan peserta. <p>2. Kegiatan kedua Perlombaan membuat briket arang sekam</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Memberikan kesempatan kepada peserta untuk membuat briket arang sekam secara berkelompok ✓ Memberikan penilaian terhadap briket arang sekam 	Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pemanfaatan sekam dipandu oleh Bayu Hidayat, sedangkan pelaksanaan dari kegiatan perlombaan dalam pembuatan briket arang sekam dipandu oleh Titis A.P.A.	<p>1. Seluruh peserta mengetahui potensi sekam padi sebagai bahan dalam pembuatan briket arang sekam.</p> <p>2. Seluruh peserta dapat mempraktekan pembuatan briket arang sekam secara mandiri dengan mengikuti perlombaan dalam membuat briket</p>	<p>1. Para peserta dapat mengetahui pembuatan briket dari arang sekam, secara kognitif 100% para peserta dapat memahami cara pembuatan briket arang sekam, hal ini dapat dilihat dari hasil post test kuisioner.</p> <p>2. Para peserta</p>	Dalam menjalankan program ini, peserta mengalami kesulitan dalam mengoptimalkan bahan perekat dalam pembuatan briket arang sekam, sehingga	

	perlombaan membuat briket arang sekam.	yang telah dibuat oleh masing-masing kelompok, dengan poin penilaian sebagai berikut: a. Nyala api b. Bentuk Briket		arang sekam.	dapat membuat briket arang sekam secara mandiri dan mengikuti perlombaan pembuatan briket arang sekam.	nyala api dari briket tidak terlalu baik.
--	--	---	--	--------------	--	---

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak menggantikan kepentingan yang wajar IPB,

2. Dilarang mengumumkan dan memperanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 3

DOKUMENTASI KEGIATAN





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karyalilimah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 4



No Responden :.....

Responden yang terhormat

Kami adalah **Mahasiswa Institut Pertanian Bogor**, sedang melakukan pelatihan PEMANFAATAN LIMBAH PADI TERPADU DI DESA CIKARAWANG, DRAMAGA-BOGOR. Pelatihan ini bertujuan untuk memenuhi rangkaian program kami yang didanai oleh Dikti. Agar tercapainya hasil yang diharapkan, mohon kesediaan anda untuk berpartisipasi mengisi *pre test* ini secara lengkap dan benar. Informasi **yang diperoleh dari pre test bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kepentingan program.**

Semua jawaban dianggap benar.

Terima kasih atas bantuan dan kerjasama anda.

Identitas Responden

Nama Responden :

Alamat Rumah :

Umur :

Jenis kelamin :

Status : Menikah Belum Menikah

Pegawai Swasta

Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga PNS Lainnya,
sebutkan.....
 Petani Pedagang/wiraswasta

Daftar Pertanyaan :

1. Apakah anda tahu tentang bekatul, sekam, dan jerami?

Ya Tidak

2. Apakah anda tahu manfaat dari bekatul, sekam, dan jerami?

Ya Tidak



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

3. Apakah anda tahu bahwa bekatul dapat diolah menjadi makanan?
 Ya Tidak
4. Jika iya, apa saja makanan olahan dari bekatul ?, sebutkan...
a..... b..... c..... d.....
5. Apakah anda tahu bahwa sekam dapat digunakan sebagai bahan bakar?
 Ya Tidak
6. Jika ya, apakah anda tahu cara pembuatannya?
 Ya Tidak
7. Jika iya, Bagaimana prosesnya? Jelaskan....
a.....
b.....
c.....
d.....
e.....
8. Apakah anda tahu bahwa jerami dapat diolah menjadi kerajinan tangan?
 Ya Tidak

Terima kasih telah membantu dalam pengisian *Pre Test* ini