



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

“KPK-Mas!!”

(Kerupuk Pepaya untuk Keluarga dan Masyarakat)

Inovasi Kerupuk sebagai camilan sehat

**BIDANG KEGIATAN :
PKM-K**

Diusulkan Oleh :

Ketua : Sokhibul Izzar (A12.2011.04240)

Anggota : Akhmad Kuncara M (A12.2011.04456)

Setiana Kurniasari (D11.2012.01436)

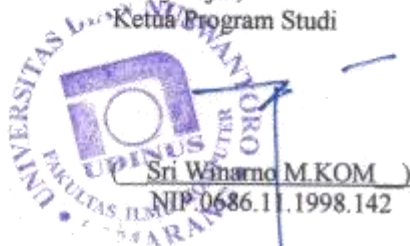
**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG
2013**

HALAMAN PENGESAHAN

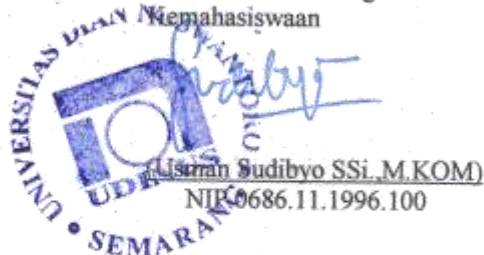
1. Judul Kegiatan : KPK-Mas!! (Kerupuk Pepaya untuk Keluarga dan Masyarakat)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Sokhibul Izzar
 - b. NIM : A12.2011.04240
 - c. Fakultas/Jurusan : FIK/Sistem Informasi S1
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah dan No.Hp : Setinggal Rt.02 Rw.02 Bintoro Demak 59511
085713685818
 - f. Alamat email : cokhy17@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Sri Winarno, M.Kom
 - b. NIDN : 0626017501
 - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jl. Pucang Argo Barat Raya 14, RT 05 RW 25
Semarang - 08174165659
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 6.056.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksana : 4 bulan

Semarang, 1 Oktober 2013


Menyetujui,
Ketua Program Studi


Sri Winarno M.KOM
NIP.0686.11.1998.142

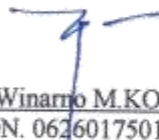
Rektor,
Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan


Usman Sudibyo SSI, M.KOM
NIP.0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Sokhibul Izzar)
NIM. A12.2011.04240

Dosen Pembimbing


(Sri Winarno M.KOM)
NIDN. 0626017501

DAFTAR ISI

BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Tujuan Program.....	3
1.2 Luaran yang Diharapkan.....	3
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1. Jadwal Kegiatan.....	8
4.2. Anggaran Biaya.....	9
LAMPIRAN	
Lampiran 1.Biodata Ketua dan Anggota.....	11
Lampiran 2.Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas..	13
Lampiran 3. Justifikasi Anggaran.....	14
Lampiran 4.Surat Pernyataan Ketua Peneliti.....	15

RINGKASAN

Dengan semakin berkembangnya makanan ringan pada zaman sekarang dan kurangnya minat pada anak-anak maupun orang dewasa untuk mengkonsumsi buah. Pada dasarnya buah sangatlah penting bagi kesehatan tubuh kita, guna mencukupi serat yang dibutuhkan tubuh kita. Untuk itu kita memberikan alternatif cara yang unik untuk mengkonsumsi buah dengan cara dibuat cemilan yang renyah serta gurih dan tidak lupa kandungan yang dimiliki cemilan tersebut yaitu vitamin yang cukup.

Kegiatan program ini bertujuan untuk mengembangkan kreatifitas dan Menggali bakat mahasiswa dalam berwirausaha, serta memberikan produk makanan yang bermanfaat dan bergizi kepada masyarakat. Program kewirausahaan ini adalah meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada setiap individu, membantu terwujudnya Sumber Daya Manusia yang lebih berkualitas melalui penciptaan lapangan kerja baik bagi mahasiswa pelaksana kegiatan maupun anggota masyarakat yang turut bekerjasama dan dipekerjakan dalam usaha ini.

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan mampu membentuk kepribadian mahasiswa yang mandiri, ulet dan kreatif dalam menangkap peluang usaha sehingga kreatifitas yang inovatif dalam menciptakan peluang ide baru yang lebih bijak, sehingga mahasiswa tidak hanya kuliah saja dapat langsung mempraktekkan sebagai pengusaha muda.

BAB 1. PENDAHULUAN

Dengan semakin berkembangnya makanan ringan pada zaman sekarang dan kurangnya minat pada anak-anak maupun orang dewasa untuk mengkonsumsi buah. Pada dasarnya buah sangatlah penting bagi kesehatan tubuh kita, guna mencukupi serat yang dibutuhkan tubuh kita. Untuk itu kita memberikan alternatif cara yang unik untuk mengkonsumsi buah dengan cara dibuat cemilan yang renyah serta gurih dan tidak lupa kandungan yang dimiliki cemilan tersebut yaitu vitamin yang cukup.

Berawal dari semangat mahasiswa yaitu sebagai agen perubahan, kami memberikan ide kreatif bagaimana cara baru untuk menikmati buah pepaya, yaitu dengan cara membuatnya sebagai cemilan keluarga, dengan bahan yang mudah diperoleh dan cara pembuatannya yang mudah sehingga dapat dibuat para ibu rumah tangga. Perlu di ingat makanan ringan berupa cemilan ini tidak mengandung bahan pengawet dan bahan kimia sama sekali.

Pada tahun 1992, The Center for Science in the Public Interest (CSPI) di Washington AS meneliti manfaat kesehatan dari 40 jenis buah. Penilaian didasarkan pada sumbangan dari sembilan jenis vitamin, potasium, dan serat pangan yang terkandung pada masing-masing buah terhadap angka kecukupan gizi yang dianjurkan (AKG).

Dari penilaian tersebut, pepaya telah ditetapkan sebagai buah yang paling menyehatkan, kemudian disusul oleh cantaloupe, stroberi, orange, dan tangerine. Hasil penelitian CSPI tersebut tentu sangat menggembirakan. Sebab, selain bergizi dan menyehatkan, pepaya juga dikenal sebagai buah yang murah harganya dan enak rasanya. Varietas yang beragam dan ketersediaannya sepanjang tahun turut memperkokoh posisi pepaya sebagai buah idola.

Buah pepaya matang sangat unggul dalam hal betakaroten (276 mikrogram/100 g), *betacryptoxanthin* (761 mikrogram/100 g), serta lutein dan *zeaxanthin* (75 mikrogram/100 g). Betakaroten merupakan provitamin A sekaligus antioksidan yang sangat ampuh untuk menangkal serangan radikal bebas. Selain itu, Pepaya dan segala bagiannya mengandung papain, yaitu enzim yang membantu mencerna protein. Enzim ini, digunakan untuk mengobati cedera olahraga, penyebab lain trauma, dan alergi, terutama terkonsentrasi di buah pepaya mentah. Papain diekstrak untuk membuat suplemen enzim pencernaan makanan dan dapat pula digunakan sebagai bahan dalam beberapa permen karet. Manfaat yang lain, dapat dijadikan alternatif obat penyakit, Sembelit, Penyakit jantung, Kanker, Kolesterol tinggi, Jerawat, dan Peradangan. Berikut ini kandungan gizi yang terdapat di dalam buah Pepaya.

Tabel. Komposisi gizi buah pepaya masak, pepaya muda, dan daun pepaya per 100 gram

Zat Gizi	Buah pepaya masak	Buah pepaya muda	Daun pepaya
Energi (kkal)	46	26	79
Protein (g)	0,5	2,1	8,0
Lemak (g)	0	0,1	2,0
Karbohidrat (g)	12,2	4,9	11,9
Kalsium (mg)	23	50	353
Fosfor (mg)	12	16	63
Besi (mg)	1,7	0,4	0,8
Vitamin A (SI)	365	50	18.250
Vitamin B1 (mg)	0,04	0,02	0,15
Vitamin C (mg)	78	19	140
Air (g)	86,7	92,3	75,4

Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI (1992)

Tapioka kaya karbohidrat dan energi. Tapioka ini juga tidak mengandung gluten, sehingga aman bagi yang alergi. Karena mengandung linamarin, tapioka dapat menangkalkan pertumbuhan sel kanker. Tapioka juga mempunyai keunggulan lain, yang tidak dimiliki jenis tepung lainnya. Sebuah penelitian yang dilakukan Prof. Monica Hughes dari Newcastle University, menemukan bahwa tapioka berpotensi melawan sel kanker. Hal tersebut disebabkan tanaman singkong segar, termasuk olahannya, mengandung komponen linamarin. Tapioka bersifat larut di dalam air, sedangkan tepung singkong tidak larut. Tapioka biasanya digunakan sebagai bahan pengental kuah ataupun sebagai bahan pengisi pada kue-kue kering. Kelemahan dalam penggunaan tapioka adalah tidak larut dalam air dingin, pemasakannya memerlukan waktu cukup lama, dan pasta yang terbentuk cukup keras. Karena itu, perlu dilakukan modifikasi pada tapioka. Modifikasi tapioka umumnya dilakukan dengan merendamnya dengan asam klorida, sehingga menghasilkan pati yang strukturnya lebih renggang.

Sumber Karbohidrat dan Energi dilihat dari nilai gizinya, tapioka merupakan sumber karbohidrat dan energi yang sangat baik. Di lain pihak, tapioka mengandung sangat sedikit protein dan lemak. Kandungan gizi tapioka per 100 gram dapat dilihat pada tabel.

Komposisi zat gizi per 100 g Tapioka	Satuan	Zat Gizi Kadar
Energi	kcal	358
Protein	gr	0,19
Lemak total	gr	0,02
Karbohidrat	gr	88,69
Serat pangan	gr	0,9
Kalsium	mg	20
Besi	mg	1,58
Magnesium	mg	1
Fosfor	mg	7
Kalium	mg	11
Natrium	mg	1
Seng	mg	0,12
Tembaga	mg	0,02
Mangan	mg	0,11
Selenium	mg	0,8
Asam folat	µg	4

Nilai lebih produk yang kami tawarkan adalah vegetarian produk, karena makanan ringan ini hampir sebagian besar bahan bakunya adalah buah pepaya dan tepung tapioka, untuk itu dapat sebagai alternatif cemilan bagi yang tidak suka dengan buah pepaya. Kedua bahan tersebut memiliki kandungan gizi yang bermanfaat terhadap kesehatan manusia. Adapun kandungan yang dimiliki yaitu vitamin dan serat yang lebih dan tanpa bahan pengawet, sehingga anak-anak dan orang dewasa pun aman untuk mengkonsumsinya.

1.1 TUJUAN PROGRAM

Kegiatan program ini bertujuan untuk mengembangkan kreatifitas dan Menggali bakat mahasiswa dalam berwirausaha, serta memberikan produk makanan yang bermanfaat dan bergizi kepada masyarakat. Program kewirausahaan ini adalah meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada setiap individu, membantu terwujudnya Sumber Daya Manusia yang lebih berkualitas melalui penciptaan lapangan kerja baik bagi mahasiswa pelaksana kegiatan maupun anggota masyarakat yang turut bekerjasama dan dipekerjakan dalam usaha ini.

1.2 LUARAN YANG DIHARAPKAN

1. Terciptanya produk (kerupuk rasa buah) yang bermanfaat dan bergizi, khususnya bagi pecinta cemilan/kerupuk yang kurang berminat makan buah-buahan penderita penyakit diabetes.
2. Produk yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja sekaligus mengangkat perekonomian masyarakat.

3. Menghasilkan produk yang bernilai ekonomis tinggi serta mengembangkan olahan krupuk dengan bahan dasar buah pepaya sebagai alternatif makanan kecil yang banyak mengandung vitamin.

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan mampu membentuk kepribadian mahasiswa yang mandiri, ulet dan kreatif dalam menangkap peluang usaha sehingga kreatifitas yang inovatif dalam menciptakan peluang ide baru yang lebih bijak, sehingga mahasiswa tidak hanya kuliah saja dapat langsung mempraktekkan sebagai pengusaha muda.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

- 1. Jenis usaha** : Pembuatan camilan sehat berbahan buah pepaya
- 2. Lokasi pembuatan** : Jl. Bulustalan 1A No.12 Semarang Tengah
- 3. Pengelolaan / manajemen** : Kegiatan ini dikelola bersama-sama oleh mahasiswa, dengan membagi tugas pengolahan. Keuntungan dan kerugian akan dibicarakan secara terbuka dan transparan.
- 4. Pasar sasaran** : tempat keramaian dan obyek wisata serta toko-toko pusat oleh-oleh di kota Semarang dan sekitarnya
- 5. Cakupan Layanan** : Camilan sehat berbahan buah pepaya untuk masyarakat.
- 6. Sistem Layanan** : Layanan pemasaran dilaksanakan dengan dua cara. Pertama, dengan sistem pemasaran di setiap tempat/ obyek wisata dan di toko pusat oleh-oleh. Sedangkan cara yang ke dua adalah melalui pemesanan.
- 7. Pembiayaan** : pembiayaan pemasaran ini dilakukan secara tunai..
- 8. Sistem pemasaran (*marketing*)**

Sistem pemasaran aksesoris ini akan menggunakan cara- cara sebagai berikut :

- a. Pemasaran di tempat keramaian dan obyek wisata serta toko-toko pusat oleh-oleh di kota Semarang dan sekitarnya.
- b. Pemesanan.
- c. Kerjasama dengan penjual camilan lain. Keuntungan akan di bicarakan secara transparan dengan pihak penjual dengan sistem bagi hasil.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Alat dan bahan yang diperlukan dalam pelaksanaan pembuatan KPK-Mas :

BAHAN-BAHAN	Harga (Rp)
Buah Pepaya	12.000,-
Tepung Terigu	5.000,-
Garam	5.000,-
Bawang	8.000,-
Minyak Goreng	14.000,-
ALAT-ALAT	
Panci	30.000,-
Wajan	180.000,-
Kompas Gas	225.000,-
Mixer	100.000,-
Erus	25.000,-
Sutil	25.000,-
Tampah	20.000,-
Blender	300.000,-
Baskom	10.000,-
Pisau	10.000,-
Gunting	5.000,-
Cetakan	15.000,-
Alat Jemur/Pengeringan	10.000,-
Gas	115.000,-

Langkah-langkah membuat kompositor untuk skala rumah tangga adalah sebagai berikut :

NO	Kegiatan Yang Dilakukan	Bahan Yang Dibutuhkan	Jumlah Bahan
1	Mempersiapkan alat dan bahan	- Semua Alat dan Bahan	-
2	Mengupas kulit Buah Pepaya	- Pisau - Buah Pepaya	- 1 Buah - 1 Pepaya
3	Memotong buah kecil-kecil dan masukkan ke baskom yang telah dicampuri oleh garam (di cuci)	- Pisau - Baskom - Garam	- 1 Buah - 1 Buah - 2 Sdm
4	Memblender / menghaluskan	- Blender	- 1 Buah
5	Mencampurkan tepung dengan buah yang telah di haluskan	- Tepung - Baskom	- 2 Kg - 1 Buah
6	Megaduk adonan sampai	- Mixer	- 1 Buah

	mengeras/mengental		
7	Masukkan ke dalam cetakan	- Alat Cetak	Secukupnya
8	Dandang ± 30 menit	- Dandang - Gas - Kompor	- 1 Buah - 1 Buah - 1 Buah
9	Merendam ke dalam almari es hingga mengeras ± 15 menit	- Alamari Es	
10	Melepaskan dari cetakan dan dipotongi sesuai bentuk yang diharapkan	- Pisau	- 1 Buah
11	Memanaskan (matahari) ± 10 jam	- Alat Jemur	Secukupnya
12	Siap untuk digoreng	- Kompor - Wajan - Minyak - Gas - Sutil - Serok - Tampah	- 1 Buah - 1 Buah - 10 Kg - 1 Buah - 1 Buah - 1 Buah - 1 Buah

BAB 4. JADWAL KEGIATAN DAN BIAYA

Berikut jadwal kegiatan dan anggaran biaya dalam pelaksanaan PKM-K KPK-Mas :

4.1. JADWAL KEGIATAN

No.	Uraian Kegiatan	I	II	III	IV
1.	Tahap Persiapan	■			
	Pembelian alat & bahan	■			
	Koordinasi kerjasama program	■			
	Persiapan pemberian pelatihan	■			
2.	Tahap Pelaksanaan		■		
	Pembuatan Krupuk Buah		■		
	Pemasaran		■	■	
	Pemantauan		■	■	
3.	Tahap Evaluasi Kerja				■
	Evaluasi akhir				■
	Penyusunan laporan akhir				■

4.2. ANGGARAN BIAYA

NO	Uraian Kegiatan	Jumlah Item	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Peralatan			
	Panci	2	30.000,-	60.000,-
	Wajan	2	180.000,-	360.000,-
	Kompor	1	225.000,-	225.000,-
	Mixer	1	100.000,-	100.000,-
	Erus	2	25.000,-	50.000,-
	Sutil	2	25.000,-	50.000,-
	Tampah	3	20.000,-	60.000,-
	Blender	2	300.000,-	600.000,-
	Pisau	2	10.000,-	20.000,-
	Gunting	2	5.000,-	10.000,-
	Baskom	2	10.000,-	20.000,-
	Cetakan	2	15.000,-	30.000,-
	Alat Jemur / Pengeringan	10	10.000,-	100.000,-
2.	Modal Kerja			
	Buah Pepaya	100	12.000,-	1.200.000,-
	Garam	3 pack	5.000,-	15.000,-
	Tepung	200 Kg	5.000,-	1.000.000,-
	Bawang	2 Kg	8.000,-	16.000,-

3.	Pengeluaran lain-lain			
	Listrik	4 Bulan	50.000,-	200.000,-
	Gas	3 Kg	115.000,-	115.000
	Minyak Goreng	100 liter	14.000,-	1.400.000,-
	Transportasi	4 Bulan	80.000,-	320.000,-
4.	Asumsi Biaya Pelatihan			
	Biaya Proposal	1	25.000,-	25.000,-
	Biaya Transportasi	2 org	15.000,-	30.000,-
	Biaya Konsumsi	2 org	25.000,-	50.000,-
	Total			6.056.000,-

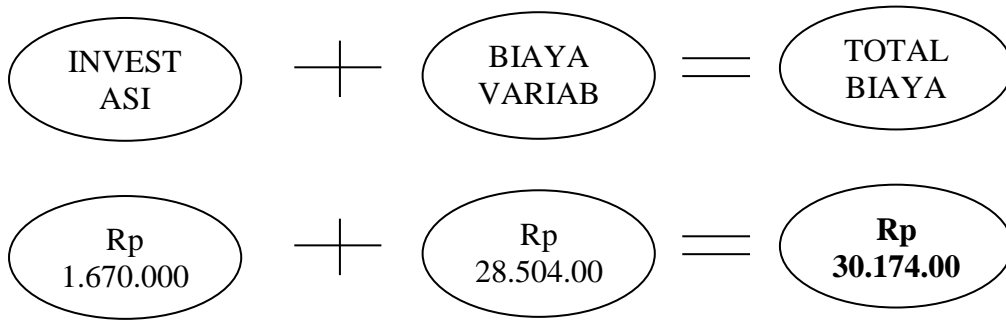
1. Investasi :

- a) Panci 2 buah @ Rp 30.000,- = Rp 60.000,-
- b) Wajan 2 buah @ Rp 180.000,- = Rp 360.000,-
- c) Kompor 1 buah @ Rp 225.000,- = Rp 225.000,-
- d) Mixer 1 buah @ Rp 100.000,- = Rp 100.000,-
- e) Erus 2 buah @ Rp 25.000,- = Rp 50.000,-
- f) Sutil 2 buah @ Rp 25.000,- = Rp 50.000,-
- g) Tampah 3 buah @ Rp 20.000,- = Rp 60.000,-
- h) Blender 2 buah @ Rp 300.000,- = Rp 600.000,-
- i) Pisau 2 buah @ Rp 10.000,- = Rp 20.000,-
- j) Gunting 2 buah @ Rp.5.000,- = Rp 10.000,-
- k) Baskom 2 buah @ Rp 2.500,- = Rp 5.000,-
- l) Cetakan 2 buah @ Rp 15.000,- = Rp 30.000,-
- m) Alat Jemur/Pengeringan 10 buah@Rp10.000,- = Rp 100.000,-

2. Biaya Variabel dalam 3 bulan (satu musim Pembuatan)

- a) Buah Pepaya 100 buah @ Rp 12.000,- = Rp 1.200.000,-
 - b) Garam 3 pack @ Rp 5.000,- = Rp 15.000,-
 - c) Tepung 200 Kg @ Rp 5.000,- = Rp1.000.000,-
 - d) Bawang 2 Kg @ Rp 8.000,- = Rp 16.000,-
 - e) Tenaga kerja pengurus Kerupuk 4orang@Rp750.000,- = Rp3.000.000,-
 - f) Listrik 4 3ulan @ Rp 100.000,- = Rp 300.000,-
 - g) Gas 3 Kg @ 115.000,- = Rp 115.000,-
 - h) Minyak Goreng 100 liter @ Rp14.000,- = Rp 1.400.000,-
 - i) Transportasi 3 bulan = Rp 80.000,-
- Rp 6.056.000,-**

- Sehingga biaya variable selama satu tahun dengan 4 kali musim pembuatan adalah : Rp. 7.126.000,- x 4 kali = **Rp 28.504.000,-**



3. Produksi yang dihasilkan tiap satu musim pembuatan (3 bulan) :

Pembuatan kerupuk buah dengan 100 buah pepaya, dengan hasil 2.000 pack

(1 buah=20 pack) dan harga produk per pack Rp. 5.000,- maka hasil sebagai berikut :

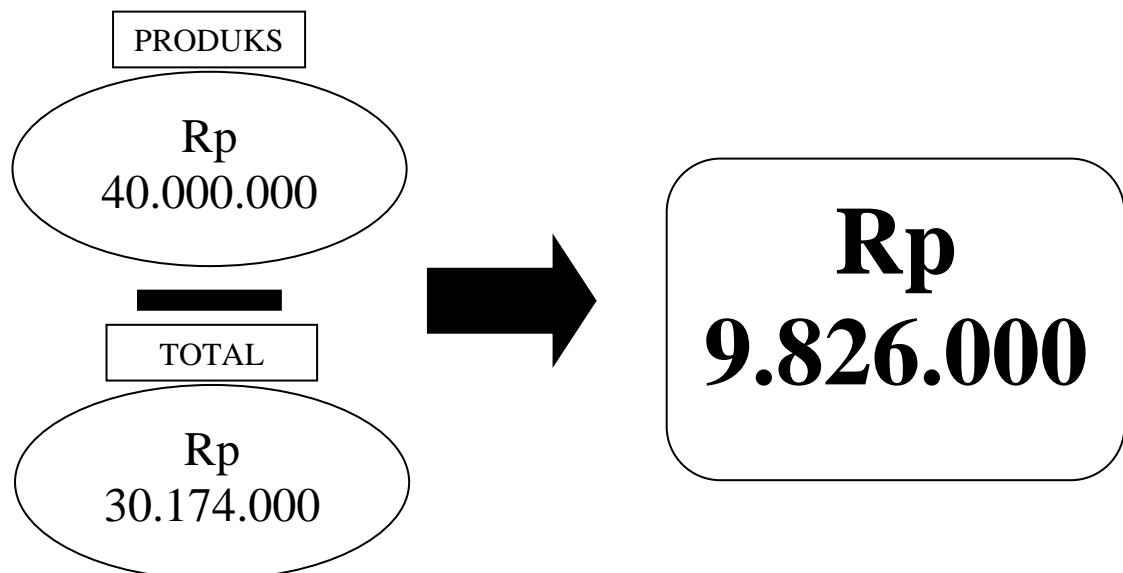
Produksi 3 bulan kerupuk buah : 100 buah x 20 pack = 2.000 pack

Pendapatan penjualan : 2.000 pack x Rp5.000,- = Rp 10.000.000,-

Total Pendapatan selama satu tahun adalah :

Rp 10.000.000,- x 4 kali musim pembuatan = **Rp 40.000.000,-**

4. Pendapatan Produksi per tahun



LAMPIRAN 1.BIODATA KETUA DAN ANGGOTA

A. Ketua Pelaksana Kegiatan

1. Nama : Sokhibul Izzar
2. NIM : A12.2011.04240
3. Fakultas/Progdi : FIK/Sistem Informasi
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu kegiatan PKM : 15jam/minggu
6. E-mail : cokhy17@gmail.com
7. Nomor Telp./Hp. : 089668400289

Ketua Pelaksana



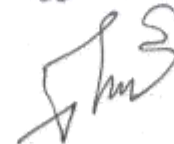
(Sokhibul Izzar)

NIM. A12.2011.04240

B. Anggota Pelaksana 1

1. Nama : Akhmad Kuncara Manik
2. NIM : A12.2011.04456
3. Fakultas/Progdi : FIK/Sistem Informasi
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu kegiatan PKM : 15jam/minggu
6. E-mail : ahmadkuncoro@gmail.com
7. Nomor Telp./Hp. : 08562696010

Anggota Pelaksana



(Akhmad Kuncara Manik)

NIM. A12.2011.04456

C. Anggota Pelaksana 2

1. Nama : Setiana Kurniasari
2. NIM : D11.2012.01436
3. Fakultas/Progdi : FKM/Kesehatan Masyarakat
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu kegiatan PKM : 15jam/minggu
6. E-mail : setianania@yahoo.com
7. Nomor Telp./Hp. : 085642583250

Anggota Pelaksana



(Setiana Kurniasari)
NIM. D11.2012.01436

LAMPIRAN 2 SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS

NO	Nama/NIM	Program studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	SOKHIBUL IZZAR	Sistem Informasi		15 jam/minggu	Pembuatan dan Pemasaran
2.	AKHMAD KUNCARA. M	Sistem Informasi		15 jam/minggu	Pembuatan dan Pemasaran
3.	SETIANA KURNIASARI	Kesehatan Masyarakat		15 jam/minggu	Pembuatan dan Pemasaran

LAMPIRAN 3 JUSTIFIKASI ANGGARAN

Investasi :

a) Panci 2 buah @ Rp 30.000,-	= Rp 60.000,-
b) Wajan 2 buah @ Rp 180.000,-	= Rp 360.000,-
c) Kompor 1 buah @ Rp 225.000,-	= Rp 225.000,-
d) Mixer 1 buah @ Rp 100.000,-	= Rp 100.000,-
e) Erus 2 buah @ Rp 25.000,-	= Rp 50.000,-
f) Sutil 2 buah @ Rp 25.000,-	= Rp 50.000,-
g) Tampah 3 buah @ Rp 20.000,-	= Rp 60.000,-
h) Blender 2 buah @ Rp 300.000,-	= Rp 600.000,-
i) Pisau 2 buah @ Rp 10.000,-	= Rp 20.000,-
j) Gunting 2 buah @ Rp 5.000,-	= Rp 10.000,-
k) Baskom 2 buah @ Rp 2.500,-	= Rp 5.000,-
l) Cetakan 2 buah @ Rp 15.000,-	= Rp 30.000,-
m) Alat Jemur/Pengeringan 10 buah @ Rp 10.000,-	= Rp 100.000,-

Biaya Variabel dalam 3 bulan (satu musim Pembuatan)

a) Buah Pepaya 100 buah @ Rp 12.000,-	= Rp 1.200.000,-
b) Garam 3 pack @ Rp 5.000,-	= Rp 15.000,-
c) Tepung 200 Kg @ Rp 5.000,-	= Rp 1.000.000,-
d) Bawang 2 Kg @ Rp 8.000,-	= Rp 16.000,-
e) Tenaga kerja pengurus Kerupuk 4 orang @ Rp 750.000,-	= Rp 3.000.000,-
f) Listrik 4 bulan @ Rp 100.000,-	= Rp 300.000,-
g) Gas 3 Kg @ Rp 115.000,-	= Rp 115.000,-
h) Minyak Goreng 100 liter @ Rp 14.000,-	= Rp 1.400.000,-
i) Transportasi 3 bulan	= <u>Rp 80.000,-</u>
	Rp 6.056.000,-

LAMPIRAN 4 SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA/PENELITI

**UNIVERSITAS
DIAN NUSWANTORO**



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sokhibul Izzar
NIM : A12.2011.04240
Program studi : Sistem Informasi- SI
Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul:

Kerupuk Pepaya Untuk Keluarga dan Masyarakat Inovasi Kerupuk Sebagai Camilan Sehat

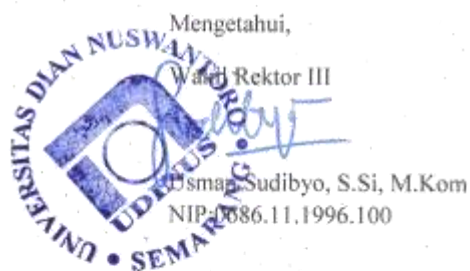
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

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: 086.11.1996.100

Semarang, 16-10-2013



menyatakan,

Sokhibul Izzar

NIM: A12.2011.04240