



USULAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI BAHAN MAKANAN KRIPIK
UNTUK UPAYA PENINGKATAN PENGHASILAN MASYARAKAT**

BIDANG KEGIATAN

PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

Dewi Oktaviana Sari (D22.2011.01155)

Retna Raraswati (D22.2011.01153)

Likha Enggar Setyani Subiyanto (A22.2011.02194)

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2013

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Bahan Makanan Kripik Untuk Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Dewi Oktaviana Sari
 - b. NIM : D22.2011.01155
 - c. Jurusan : Rekam Medis dan Informasi Kesehatan D III
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Desa Penyangkringan RT 01 RW 17 Kecamatan Weleri Kabupaten Kendal / 085290639428
 - f. Alamat E-Mail : deuwii.besti@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 (dua) orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Maryani Setyowati, M.Kes
 - b. NIDN : 0604037501
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Trumtum IX/39 RT 04 RW 11 Tlogosari Semarang / 081326271072
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp 7.000.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 23 September 2013

Menyetujui
Ketua Program Studi

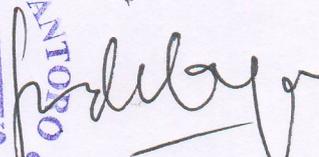

(Arif Kurniadi, M.Kom)
NPP. 0686.11.1999.173

Ketua Pelaksana Kegiatan

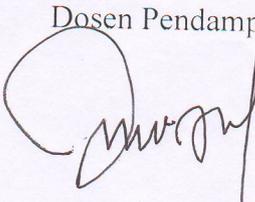


(Dewi Oktaviana Sari)
NIM. D22.2011.01155

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan


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

Dosen Pendamping



(Maryani Setyowati, M.Kes)
NIDN. 0604037501

RINGKASAN

Sekarang ini tidak sedikit yang memandang sebelah mata untuk jenis makanan yang satu ini. Jantung pisang memang tidak sepopuler buah pisang namun khasiat yang dimiliki patut menjadi bahan pertimbangan terutama untuk kesehatan. Gizi jantung pisang yang tinggi karena mengandung protein, lemak, fosfor, zat besi, karbohidrat serta vitamin B1, C dan juga mengandung serat yang cukup tinggi yang mampu memperlancar pencernaan. Ide untuk memanfaatkan jantung pisang ini muncul karena pada jaman sekarang ini kripik telah menjadi salah satu oleh-oleh yang dapat diberikan untuk keluarga saat pulang dari berpergian.

Di daerah pedesaan yang masih banyak pohon pisang yang jantung pisangnya tidak dimanfaatkan dengan baik. Sedikitnya orang yang memanfaatkan jantung pisang ini menjadi bahan utama kripik dapat meningkatkan daya tarik pembeli dan daya jual kripik jantung pisang tersebut. Memulai program pemanfaatan jantung pisang untuk bahan pembuatan kripik ini, penulis mengharapkan mampu menghasilkan cemilan yang bernilai gizi tinggi dan bernilai jual.

Usaha kripik jantung pisang ini memiliki peluang wirausaha yang besar untuk dijadikan sebuah usaha wirausaha. Dengan banyaknya bahan baku di sekitar kita, maka kami tidak mengalami kesulitan dalam mencari bahan bakunya. Usaha ini dapat meningkatkan perkembangannya tanpa mengeluarkan biaya yang lebih.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN.....	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN	4
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	5
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	8
DAFTAR PUSTAKA.....	9
LAMPIRAN	9
- Biodata Ketua dan Anggota.....	10
- Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
- Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas	17
- Surat Pernyataan Ketua Penelitian	18

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sekarang ini tidak sedikit yang memandang sebelah mata untuk jenis makanan yang satu ini. Jantung pisang memang tidak sepopuler buah pisang namun khasiat yang dimiliki patut menjadi bahan pertimbangan terutama untuk kesehatan. Gizi jantung pisang yang tinggi karena mengandung protein, lemak, fosfor, zat besi, karbohidrat serta vitamin B1, C dan A dan juga mengandung serat yang cukup tinggi yang mampu memperlancar pencernaan. Menurut penelitian, tiap 25 gram jantung pisang mengandung 7,1 gram karbohidrat, 31 kkal kalori, 1,2 gram protein dan 0,3 gram lemak.

Ide untuk memanfaatkan jantung pisang ini muncul karena pada jaman sekarang ini kripik telah menjadi salah satu oleh-oleh yang dapat diberikan untuk keluarga saat pulang dari berpergian. Variasi kripik yang semakin beragam membuat para pecinta kripik dapat memilih kripik yang dia sukai. Untuk lidah Indonesia, Kripik yang paling dicari adalah kripik pedas yang memiliki banyak tingkatan level. Dari yang pedasnya biasa sampai yang pedasnya luar biasa.

Bahan makanan yang sering kali hanya dibuat untuk membuat sayur bersantan ini sebenarnya dapat dibuat untuk bahan makanan lain. Penulis beranggapan bahwa dengan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan makanan kripik ini dapat mampu memberikan inovasi baru makanan yang bergizi tinggi dan memiliki nilai jual yang tinggi dipasaran.

1.2 Proses Identifikasi Peluang Usaha

Melalui produk makanan berupa kripik ini yang terbuat dari jantung pisang ini akan menambah variasi jenis makanan yang ada sekarang ini. Di daerah pedesaan yang masih banyak pohon pisang yang jantung pisangnya tidak dimanfaatkan dengan baik. Sedikitnya orang yang memanfaatkan jantung pisang ini menjadi bahan utama kripik dapat meningkatkan daya tarik pembeli dan daya jual kripik jantung pisang tersebut.

1.3 Perumusan Masalah

Banyaknya pohon pisang disekitar kita, menghasilkan jantung pisang yang banyak pula. Namun, pemanfaatan jantung pisang tersebut masih sedikit. Contoh pengolahan jantung pisang yang sering diolah hanya menjadi sayur bersantan. Hal tersebut menyebabkan tidak semua orang suka mengkonsumsi jantung pisang. Dan selain itu jantung pisang tersebut hanya dibuang tanpa dimanfaatkan.

Memulai program pemanfaatan jantung pisang untuk bahan pembuatan kripik ini, penulis mengharapkan mampu menghasilkan cemilan yang bernilai gizi tinggi dan bernilai jual.

1.4 Tujuan

Sesuai perumusan masalah tersebut, tujuan program ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan kripik jantung pisang yang bernilai ual dan bergizi tinggi.
2. Mengotimalkan manfaat dari jantung pisang yang selama ini belum belum begitu bervariasi dalam penyajiannya.
3. Menghasilkan sebuah cemilan baru berupa kripik jantung pisang dengan aneka rasa yang bergizi tinggi.
4. Menumbuhkan semangat dan pemanfaatan peluang wirausaha.
5. Membuka peluang usaha baru dalam bidang kuliner.

1.5 Luar yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan program ini adalah:

1. Menghasilkan cemilan baru berupa kripik jantung pisang beraneka rasa yang sebelumnya kurang diketahui sehingga mampu menjadi alternative cemilan baru dikalangan masyarakat.
2. Produk makanan yang akan menginspirasi para produsen makanan untuk menciptakan produk baru yang sebelumnya kurang begitu dikenal.
3. Menumbuhkan semangat wirausaha, dengan melihat peluang-peluang yang ada disekitar dalam mengembangkan wirausaha.

1.6 Kegunaan

Program ini diharapkan memberikan kegunaan kepada berbagai pihak yang berkaitan dengan masalah ini, antara lain:

1. Masyarakat

Program ini diharapkan dapat membrtikan pandangan dalam pemanfaatan suatu yang dapat dipergunakan dalam bahan makanan. Disisi Lin supaya dapat menjadi salah satu pilihan sebagai produk makanan yang bergizi tinggi.

2. Kelompok yang melaksanakan/ mahasiswa Universitas Dian Nuswantoro

Program ini dapat dipergunakan untuk kegiatan wirausaha dan pengalaman dalam berwirausaha.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Lingkungan

Indonesia merupakan negara agraris dengan berbagai macam sumber daya alam yang melimpah dan potensi untuk dikembangkan. seluruh wilayah Indonesia merupakan penghasil pisang karena iklim di Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman hortikultura yang menjadi salah satu bahab ekspor yang baik dan sangat potensial bagi negara. selain itu pisang juga merupakan jenis tanaman yang setiap saat berbuah tanpa ada istilah musim.

Jantung pisang merupakan bagian dari pohon pisang yang berupa kuntum bunga pisang. Pohon pisang dapat tumbuh dimana saja, baik yang tumbuh secara tidak sengaja maupun yang sengaja dibudidayakan. Jika jantung pisang tersebut dimaksimalkan pengelolaannya maka akan menambah nilai ekonomis dari produk jantung pisang tersebut.

Namun tidak semua jenis jantung pisang dapat dikonsumsi. Hanya jenis-jenis tertentu, seperti yang berasal dari jenis kapok, klutuk (batu), atau pisang siam.

2.2 Deskripsi Usaha

Usaha kripik jantung pisang ini memiliki peluang wirausaha yang besar untuk dijadikan sebuah usaha wirausaha. Dengan banyaknya bahan baku di sekitar kita, maka kami tidak mengalami kesulitan dalam mencari bahan bakunya. Usaha ini dapat meningkatkan perkembangannya tanpamengeluarkan biaya yang lebih.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Tahap Persiapan

Sebelum masuk dalam tahap produksi terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan untuk menciptakan sistem produksi yang efektif dan efisien serta mampu mempertahankan mutu produksi secara optimal. Persiapan-persiapan tersebut antara lain:

a. **Pembuatan Desain Produk**

Desain produk kripik jantung pisang ini menggunakan bahan dasar jantung pisang, tepung, dan bumbu-bumbu. dengan melalui proses pembuatan yang mudah, dapat diperoleh hasil yang berkualitas. Dengan komposisi bumbu-bumbu yang sesuai akan dapat menghasilkan makanan yang bercita rasa enak.

b. **Pembelian alat-alat Produksi**

Untuk pembuatan kripik jantung pisang membutuhkan alat-alat seperti panci, wajan, pisau, tambah, kompor, talenan, baskom, plastik pembungkus, mesin press, serokan, spatula, blander dan tabung gas.

c. **Perencanaan sistem produksi**

Untuk memproduksi kripik jantung pisang menggunakan sistem operasi prosuk secara manual, tanpa dibantu dengan mesin. Sistem operasi yang digunakan masih menggunakan sistem manual.

3.2 Tahap Produksi

a. **Persiapan perlengkapan pembuatan produk**

Bahan:

- Jantung pisang
- Tepung
- Garam
- Gula
- Bawang merah
- Bawang putih
- Kunyit
- Minyak goreng

- Air Putih
- Merica
- Kemiri
- Ketumbar
- Bumbu halus rasa pedas, balado dll

Alat:

- panci
- wajan
- pisau
- tampah
- kompor
- talenan
- baskom
- plastik pembungkus
- mesin press
- serokan
- spatula
- tabung gas
- blander

3.3 Tahap Pengolahan

1. Kupas kelopak luar jantung pisang sampai tersisa bagian dalam yang berwarna putih kemerahan
2. Cuci bersih jantung pisang tersebut
3. Potong memanjang supaya pada saat perebusan dapat matang dengan sempurna
4. Haluskan bawang putih, ketumbar dan garam
5. Rebus jantung pisang dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi
6. Tunggu hingga layu dan tiriskan
7. Pisahkan bunga pisang dengan kelopak
8. Potong dadu kelopak jantung pisang yang sudah direbus
9. Jemur bunga pisang dan kelopak jantungpisang hingga kering

10. Masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, merica, ketumbar, kemiri, gula dan garam ke dalam blender dan haluskan.
11. Adon tepung dengan bumbu yang sudah dihaluskan tadi
12. Celupkan bunga dan kelopak jantung pisang yang sudah dikeringkan ke dalam adonan
13. Siapkan wajan beserta minyak goreng lalu panaskan
14. Masukkan bunga pisang dan kelopak jantung pisang tersebut ke dalam minyak yang sudah panas
15. Goreng hingga warna menjadi kuning keemasan kemudian tiriskan
16. Campurkan bunga pisang dan kelopak jantung pisang tadi dengan bumbu halus
17. Masukkan keripik jantung pisang ke dalam kantong plastik
18. Press kantong plastik menggunakan mesin press agar keripik tetap renyah
19. Keripik jantung pisang siap dipasarkan

3.4 Tahap Pemasaran

Tahap pemasaran dimulai dari kalangan mahasiswa, mulai dari teman dekat. Setelah itu melihat antusias dari teman dekat dan melanjutkan ke tiap-tiap fakultas dan satu universitas, lanjut ke masyarakat luas.

3.5 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan setelah pemasaran dilakukan, karena pemasaran menentukan bagus atau tidaknya produksi. Evaluasi mulai dari kualitas produk, kemasan dan harga yang ditetapkan perbungkusnya.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang (30%)	2.100.000,00
2	Bahan Habis Pakai (50 %)	3.500.000,00
3	Biaya perjalanan untuk belanja barang – barang dan survey lokasi pemasaran (10 %)	700.000,00
4	Pembuatan Brosur dan Laporan (10 %)	700.000,00
	Total	7.000.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Keseluruhan program ini akan dilakukan selama 4 bulan, dengan perencanaan kegiatan dan waktu sebagai berikut:

Kegiatan	Bulan Ke-1				Bulan Ke-2				Bulan Ke-3				Bulan Ke-4			
	Minggu Ke-				Minggu Ke-				Minggu Ke-				Minggu Ke-			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Konsultasi dengan dosen pendamping																
Survei bahan baku																
Persiapan produksi																
Pelaksanaan produksi																
Publikasi dan promosi																
Pemasaran																
Evaluasi kegiatan PKM																
Pembuatan laporan akhir																

DAFTAR PUSTAKA

<http://touch.jararingnews.com/index.php/hidup-sehat/alternatif/41245/tak-cuma-pisang-jantungnya-pun-baik-untuk-kesehatan>

ngenee.blogspot.com/2012/07/manfaat-jantung-pisang-bagi-kesehatan.html?m=1

www.berkasiat.com/2013/05/khasiat-jantung-pisang.html?m=1

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

BIODATA KETUA DAN ANGGOTA

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Dewi Oktaviana Sari
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Rekam medik dan informasi kesehatan
4.	NIM	D22.2011.01155
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Kendal, 3 Oktober 1993
6.	E- Mail	Deuwii.bestif@gmail.com
7.	No.Telepon / hp	085290639428

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Penyangkringan	SMPN 1 Weleri	SMAN 1 Kendal
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk - Lulus	1999/2005	2005 – 2008	2008-2011

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 18 Oktober 2013

Pengusul,



(Dewi Oktaviana Sari)

A. Identitas Pribadi

1.	Nama Lengkap	Retna Raraswati
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Rekam medik dan informasi kesehatan
4.	NIM	D22.2011.01153
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Klaten, 3 Maret 1993
6.	E- Mail	Retna.raraswati@gmail.com
7.	No.Telepon / hp	085728325410

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Kalikotes	SMPN 2 Klaten	SMAN 2 Klaten
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk - Lulus	1998/2004	2004– 2007	2007-2010

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 18 Oktober 2013

Pengusul,



(Retna Raraswati)

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Likha Enggar Setyani Subiyanto
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Teknik Informatika
4.	NIM	A12.2011.02194
5.	Tempat dan Tanggal lahir	Kudus, 21 Maret 1994
6.	E- Mail	nyonyagendud@gmail.com
7.	No.Telepon / hp	08999984129

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Garung	SMPN 3 Kudus	SMAN 2 Kudus
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk - Lulus	1999/2005	2005 - 2008	2008-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			

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

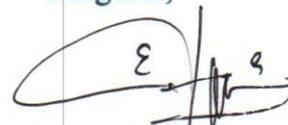
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

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 Usulan Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 18 Oktober 2013

Pengusul,



(Likha Enggar Setyani Subiyanto)

LAMPIRAN 2**JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN**

1. Biaya peralatan penunjang

No	Jenis Kebutuhan	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
1	panci	Sebagai alat untuk merebus	2	Rp 60.000	Rp 120.000
2	wajan	Sebagai alat penggorengan	2	Rp 80.000	Rp 160.000
3	pisau	Alat untuk memotong	5	Rp 8.000	Rp 40.000
4	tampah	Alat untuk menjemur	20	Rp 30.000	Rp 60.000
5	kompore	Alat untuk memasak	1	Rp 250.000	Rp 250.000
6	talenan	Alas untuk memotong	3	Rp 5.000	Rp 15.000
7	baskom	Tempat untuk mengadon	4	Rp 12.000	Rp 48.000
8	mesin press	Mesin untuk mengepress plastik	1	Rp 200.000	Rp 200.000
9	serokan	Alat untuk mengangkat hasil gorengan dari wajan	2	Rp 7.000	Rp 14.000
10	spatula	Alat untuk membalikkan gorengan	2	Rp 6.000	Rp 12.000
11	tabung gas	Bahan bakar untuk memasak	1	Rp 95.000	Rp 95.000
12	Blander	Alat untuk menghaluskan bumbu	1	Rp 147.000	Rp 147.000
Sub total					Rp 2.100.000

2. Biaya habis pakai

No	Jenis Kebutuhan	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
1	Jantung pisang	Bahan utama kripik	40	Rp 10.000	Rp 400.000

2	Tepung	Bahan campuran kripik	15	Rp 20.000	Rp 300.000
3	Garam	bumbu	15	Rp 2.000	Rp 30.000
4	Gula	Bumbu	10	Rp 15.000	Rp 150.000
5	Bawang merah	Bumbu	7	Rp 50.000	Rp 350.000
6	Bawang putih	Bumbu	5	Rp 50.000	Rp 2500.000
7	Kunyit	Bumbu	3	Rp 20.000	Rp 60.000
8	Minyak goreng	Minyak untuk menggoreng	20	Rp 16.250	Rp 325.000
9	Air Putih	Bahan untuk mencampurkan bumbu dan bahan lain	15	Rp 16.000	Rp 240.000
10	Merica	Bumbu	10	Rp 5.000	Rp 50.000
11	Kemiri	Bumbu	8	Rp 15.000	Rp 120.000
12	Ketumbar	Bumbu	10	Rp 5.000	Rp 50.000
13	Bumbu halus rasa pedas, balado dll	Bumbu pemberi variasi rasa pada kripik	15	Rp 30.000	Rp 525.000
14	Label produk	label/ merek untuk nama produk	300	Rp 1.000	Rp 300.000
15	Plastik pembungkus	Untuk pembungkus	50	Rp 7.000	Rp 350.000
Sub total					Rp 3.500.000

3. Biaya Perjalanan

No	Jenis kebutuhan	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
1	Transport belanja	Biaya perjalanan untuk belanja barang – barang yang dibutuhkan	10	Rp 6.500	Rp 65.000
2	Transport pemasaran	Biaya perjalanan untuk memasarkan produk	20	Rp 6.500	Rp 130.000
3	Sewa Pick-up	Biaya untuk menyewa mobil untuk mengangkut bahan-bahan yang dibeli	2	Rp 252.500	Rp 505.000
Sub Total					Rp 700.000

4. Lain-lain

No	Jenis kebutuhan	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah
1	Pengadaan laporan	Biaya pembuatan laporan	3	Rp 10.000	Rp 30.000
2	Penjilidan	Biaya menjilid laporan	3	Rp 5.000	Rp 15.000
3	Biaya komunikasi	Biaya komunikasi untuk anggota		Rp 200.000	Rp 200.000
4	Biaya desain label	Biaya		Rp 55.000	Rp 55.000

	dan brosur	untuk pembuatan label dan brosur				
5	Cetak brosur	Biaya pencetakan brosur	800	Rp	500	Rp 400.000
Sub Total						Rp 700.000

Rekapitulasi Rencana Biaya:

1. Biaya peralatan	Rp	2.100.000
2. Biaya habis pakai	Rp	3.500.000
3. Biaya perjalanan	Rp	700.000
4. Lain-lain	<u>Rp</u>	<u>700.000</u> +
Total	Rp	7.000.000

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dewi Oktaviana Sari
NIM : D22.2011.01155
Program studi : Rekam Medis
Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul:

PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI BAHAN MAKANAN KRIPIK UNTUK UPAYA PENINGKATAN PENGHASILAN MASYARAKAT

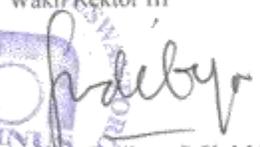
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

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


Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom
NIR: 0686.11.1996.100

Semarang, 18 Oktober 2013

Yang menyatakan



Dewi Oktaviana Sari
NIM: D22.2011.01155

LAMPIRAN 3

Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1.	Retna Raraswati	Rekam Medik & Info.Kes		Bulan ke 1	Pemantauan tempat dan daerah pemasaran
2.	Dewi Oktaviana Sari	Rekam Medik & Info.Kes.		Bulan ke 2	Membeli Peralatan Penunjang & Bahan habis pakai
3.	Likha Enggar Setyani Subiyanto	Rekam Medik & Info.Kes		Bulan ke 3 Bulan ke 4	Pelaksanaan Kegiatan dan pendistribusian