



**USULAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA
CASAVA ICE CREAM**

(ES KRIM CARROT RASA VANILLA)

Bidang Kegiatan

PKM-Kewirausahaan (PKM-K)

Diusulkan oleh :

1. Ovania Octaviani (D11.2012.01416)
2. Zulfrianingtias C.P (D11.2012.01442)
3. Tanzania Aprilika (D11.2012.01432)

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : CASAVA ICE CREAM (ES KRIM
CARROT RASA VANILLA)
2. Bidang Kegiatan : PKM- Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Ovania Octaviani
 - b. NIM : D11.2012.01416
 - c. Jurusan : Kesehatan Masyarakat
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jalan Petek Kp. Cerbonan Kecil no 717
 - f. Alamat email : ovania_octaviani@yahoo.co.id
4. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Vilda Ana Veria Setyawati, M.Gizi
 - b. NIDN : 0617128701
 - c. Alamat dan No HP : Graha Puspita A2 Pelamongan Sari
 - d. Email : vera.herlambang@gmail.com
 - e. Jabatan : Tenaga Pendidik
5. Biaya Kegiatan : Rp. 12.000.000
6. Jangka Waktu Pelaksanaan: Bulan : 5 Bulan

Semarang, 5 Agustus 2014

Menyetujui

Kepala ProgdI Kesehatan Masyarakat,

Ketua Pelaksana,

Suharvo, S.KM, M. Kes

NIDN : 0618057901

Wakil Rektor III

Ovania Octaviani

NIM:D11.2012.01416

Dosen Pembimbing,

Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom

NPP:0686.11.1996.100

Vilda Ana Veria Setyawati, M.Gizi

NIDN : 0617128701

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

.....
2
1.5 Kegunaan
.....
3

BAB II GAMBARAN UMUM MASYRAKAT SASARAN

II.1 Kondisi
Masyarakat
.....
4
II.2 Uraian
Permasalahan
.....
4
II.3 Umum yang
Ditawarkan Solusi
.....
5

BAB III METODE PELAKSANAAN

III.1 Program
Pelatihan Pelaksanaan
.....
6

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

IV.1 Biaya
Anggaran
.....
10
IV.2 Jadwal
Kegiatan
.....
12

DAFTAR PUSTAKA

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

RINGKASAN

Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim dari campuran susu, lemak hewani, maupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diijinkan (SNI, 1995). Es krim merupakan produk olahan yang disenangi oleh berbagai kalangan. Es krim dan pewarna alami dari wortel dipadukan serta diolah menjadi alternatif produk pangan yang fungsional. Pigmen oranye dari wortel memberikan warna kuning oranye pada es krim sehingga dapat menurunkan biaya produksi, membuat es krim menjadi lebih menarik serta tidak beresiko untuk kesehatan. Tujuannya adalah memberi inovasi baru dengan dibuat eskrim yang mempunyai manfaat untuk membuat anak-anak lebih tertarik makan buah dan sayur. Diharapkan dari bahan alami ini, dapat menambah variasi warna, rasa, dan keunggulan yang terdapat pada es krim.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sayur merupakan makanan yang sering dihindari terutama oleh anak – anak, terutama sayur wortel karena rasanya yang tidak enak. Dengan usia anak yang masih mengalami masa pertumbuhan seharusnya mereka mendapatkan banyak asupan gizi terutama yang di dapat dari sayuran, terlebih lagi sayur wortel yang banyak mengandung vitamin. Sayur wortel sangat bermanfaat bagi indra penglihatan anak, oleh sebab itu diperlukan suatu inovasi baru sehingga anak dapat makan sayuran tanpa mereka merasakan rasa yang tidak enak. Dilhat dari kesukaan anak pada es krim, maka dapat di buat suatu alternatif supaya anak mau makan sayur, yaitu mengolah es krim yang bahan utamanya adalah sayuran, dalam hal ini sayur wortel.

Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim dari campuran susu, lemak hewani, maupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diijinkan (SNI, 1995). Es krim tidak lain berupa busa (gas yang terdispersi dalam cairan) yang diawetkan dengan pendinginan (Ismunandar, 2009). Es krim dengan kualitas baik dapat dihasilkan dari kombinasi bahan-bahan yang tepat sesuai dengan komposisi yang dikehendaki (Padaga, 2008). menurut SNI No. 01-3713-1995 beberapa komponen yang harus ada pada es krim antara lain lemak, protein, jumlah padatan, dan gula yang dihitung sebagai sukrosa. Selain komponen-komponen tersebut, bahan tambahan makanan berupa pewarna biasanya ditambahkan untuk mempercantik tampilan es krim. Pewarna yang digunakan sebaiknya pewarna alami. Wortel, tomat, dan pepaya merupakan alternatif pewarna alami yang dapat digunakan.

Vitamin A atau dikenal juga dengan nama retinol merupakan salah satu jenis vitamin larut dalam lemak yang berperan penting dalam pembentukan sistem penglihatan yang baik. Vitamin A juga dapat melindungi tubuh dari infeksi organisme asing seperti bakteri patogen. Selain itu beta karoten, salah satu bentuk

vitamin A, merupakan senyawa dengan aktivitas anti oksidan yang mampu menangkal radikal bebas. Oleh karena itu vitamin A sangat dibutuhkan bagi anak-anak dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya.

Es krim merupakan produk olahan yang disenangi oleh berbagai kalangan. Es krim dan pewarna alami dari wortel dipadukan serta diolah menjadi alternatif produk pangan yang fungsional. Pigmen oranye dari wortel memberikan warna kuning oranye pada es krim sehingga dapat menurunkan biaya produksi, membuat es krim menjadi lebih menarik serta tidak beresiko untuk kesehatan. Namun demikian, wortel memiliki sisi negatif yaitu tidak disukai oleh beberapa orang karena rasanya yang tidak enak dan memiliki umur simpan relatif rendah jika disimpan dalam bentuk segar. Oleh karena itu wortel perlu diolah, salah satu produk olahannya adalah es krim. Es krim dengan penambahan wortel memberikan inovasi baru. Diharapkan dari bahan alami ini, dapat menambah variasi warna, rasa, dan keunggulan yang terdapat pada es krim.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini adalah :

1. Bagaimana memanfaatkan sayur wortel untuk produk olahan es krim ?
2. Apa manfaat wortel khususnya terutama untuk anak – anak.?
3. Konsep inovasi produk yang kreatif dan ramah lingkungan sehingga meningkatkan selera masyarakat untuk mengonsumsi sayuran

1.3 TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan:

1. Meningkatkan nilai jual wortel sebagai es krim
2. Menambah keragaman produk es krim khususnya dengan bahan yang alami dan bermanfaat dengan harga terjangkau bagi masyarakat.
3. Meningkatkan keterampilan (*softskill*) berwirausaha.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Produk yang dihasilkan adalah Es Krim Wortel. Es Krim ini dikemas dengan menggunakan cup berukuran kecil sehingga dalam mengonsumsinya sesuai dengan takaran yang pas, dengan isi kandungan wortel sehingga mengangkat nilai jual dari produk sehat yang pastinya ramah lingkungan dan tidak ada efek samping yang berarti. Es Krim ini diharapkan nantinya dapat dijalankan oleh mahasiswa dan memiliki keuntungan bisnis yang menjanjikan.

1.5 KEGUNAAN

Kegiatan ini memiliki kegunaan yang baik diantaranya :

1. Kegiatan ini dapat mengasah keterampilan berwirausaha mahasiswa.
2. Kegiatan ini melatih kemampuan bekerja sama di dalam tim.
3. Dapat meningkatkan manajemen waktu dan uang mahasiswa.
4. Dapat meningkatkan nilai jual dari produk yang sehat khususnya Wortel sebagai alternative baru dalam mengonsumsi Es Krim.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Masyarakat

Melihat banyaknya anak-anak yang tidak menyukai buah dan sayur, sehingga perlu dilakukan pengolahan menjadi sebuah produk yang disukai oleh anak-anak. Meskipun wortel banyak dijual di pasaran, namun apabila telah diolah menjadi lauk oleh ibu, mereka banyak anak yang tidak mau memakannya karena rasanya yang tidak enak. Padahal wortel mempunyai banyak manfaat bagi tumbuh kembang anak. Karena didalam wortel mengandung vitamin A yang berfungsi untuk memelihara kesehatan mata, melindungi tubuh dari infeksi organisme asing seperti bakteri patogen dan beta karoten, salah satu bentuk vitamin A, merupakan senyawa dengan aktivitas anti oksidan yang mampu menangkal radikal bebas.

Di kalangan masyarakat pengolahan wortel biasanya disajikan dalam bentuk jus atau sayur sop yang tidak begitu merubah rasa asli dari wortel tersebut. Sehingga banyak anak yang tidak mau makan wortel dalam bentuk sajian seperti itu. Maka dengan melihat hal tersebut perlu beralih ke cara penyajian yang disukai anak-anak, sehingga anak-anak mau mengonsumsinya.

2.2 Uraian Permasalahan

Akibat dari kurangnya mengonsumsi sayuran terutama wortel adalah :

1. kulit akan menjadi tebal dan kasar,
2. mata terlihat suram dan tidak bercahaya.
3. Infeksi mungkin saja terjadi di berbagai bagian tubuh.
4. Penyakit batu ginjal dan kandung kemih lebih lazim terjadi pada orang yang kekurangan vitamin A.
5. Kulit wajah terasa lebih tipis, dan pori- pori akan terlihat lebih besar

2.3 Gambaran Umum yang ditawarkan

Dengan menggunakan cara tersebut yaitu dengan mengolahnya menjadi sebuah es krim akan membuat anak tertarik untuk mencobanya. Adanya rasa manis dan warnanya yang menarik akan disukai oleh anak-anak, begitu pula dengan orang dewasa pun akan menyukainya. Meskipun dibuat dalam bentuk es krim tidak akan mengurangi manfaat vitamin A yang dimiliki wortel tersebut. Pembuatan produk es krim ini prosesnya cukup mudah tanpa harus memerlukan alat khusus untuk membuatnya, sehingga untuk para ibu yang memiliki anak dapat mencobanya juga dirumah. Dan tidak perlu khawatir sang anak akan jajan es krim yang kemungkinan mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan.

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Pra Produksi

1. Tahap Persiapan

a. Persiapan Tempat

Usaha ini mempunyai konsep pre order sehingga pembuatannya sesuai dengan pemesanan. Hal ini menghindari produksi yang berlebih yang mengakibatkan kualitas es krim menurun. Sehingga untuk outlet pemesanan berlokasi di Jl. Petek Kp. Cerbonan Kecil No. 717 Semarang

b. Persiapan Peralatan

Peralatan yang dibutuhkan :

Tabel 1 : Peralatan

	Banyak	Keterangan
Peralatan Utama		
Blender	2	Buah
Pisau	1	Buah
Talenan	1	Buah
Panci	2	Buah
Saringan	1	Buah
Mesin Ice Cream	1	Buah

c. Persiapan Bahan

Bahan – bahan yang di butuhkan :

Tabel 2 : Bahan

Bahan Utama		
Ice Cream Powder	6	Box
Perasa Vanila	5	Botol
Wortel	50	Buah
Air Dingin	3	Liter

d. Persiapan Dana

Dana yang dibutuhkan adalah dana untuk penggunaan peralatan, bahan baku, promosi . Gambaran umum perolehan dana diperoleh dari:

- Dana dari Dikti : Rp. 12.000.000,00
- Dana sponsor luar : Rp. –

2. Tahap Pelaksanaan

a. Manajemen Organisasi

No	Jabatan	Nama	Anggota
1	Pemimpin Utama	Ovania Octaviani	
2	Sekretaris	Zulfrianiingtias	
3	Bendahara	Tanzania	
4	Promosi	Ovania Octaviani	Tanzania
			Zufrianiingtias

b. Proses Pelayanan

Teknis Pelayanan sebagai berikut :

- Pembeli melakukan order melalui sosial media, sosial media yang digunakan untuk promosi adalah BBM, Facebook, Line
- Setelah melakukan pre order kemudian pesanan di kirim langsung ke konsumen,

c. Promosi dan iklan

Promosi dilakukan melalui :

- Brosur
- Sosial Media (BBM, Facebook, Line)

d. Tahap Pemasaran

Salah satu kegiatan produksi adalah pemasaran. Pemasaran merupakan kegiatan yang sangat penting karena dengan pemasaran, produk yang dihasilkan dapat dipasarkan kepada konsumen. Pemasaran dapat dikatakan berhasil ketika terdapat suatu strategi pemasaran yang efektif dan menarik konsumen, misalnya melalui mekanisme penentuan segmentasi pasar dan pemasaran melalui media-media sosial yang atraktif dan dapat menarik konsumen. Pemasaran juga harus memperhatikan segmentasi konsumen dan segmentasi lokasi pemasaran, kegiatan promosi dan kegiatan perluasan usaha atau pangsa pasar.

Promosi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen. Hal ini dilakukan dengan membuat *pamflet-pamflet* yang di *design* dengan sedemikian rupa dan berisi informasi tentang gambaran produk, penawaran barang dan harga, cara pemesanan, diskon yang diberikan kepada pelanggan serta mengenai lokasi penjualan produk. Sasaran *pamflet* ini adalah tempat-tempat umum yang potensial untuk dikunjungi

banyak orang, seperti pasar, alun-alun kota, kantor-kantor pemerintah, lembaga pendidikan, dan pada tempat-tempat strategis misalnya di daerah perempatan atau pertigaan jalan raya yang sering dilalui oleh banyak orang.

e. Evaluasi

Usaha Casava Ice Cream ini memerlukan professional dan berwawasan ke depan. Ketepatan dalam melihat Kejelian, responsive, dan antisipatif terhadap perubahan selera pelanggan sangat di perlukan untuk menentukan arah usaha Casava Ice Cream yang dibangun dan akan dikembangkan selanjutnya. Kami akan mencoba melakukan kajian ulang terhadap usaha ice ceam yang tengah dilakukan saat ini. Evaluasi dilakukan pada saat proses produksi selesai dan evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 2 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 PELAKSANAAN

4.1 Rancangan Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya	Persentasi
1.	Peralatan Penunjang	Rp 2,190,000	30 %
2.	Bahan habis pakai	Rp 5,525,000	50 %
3.	Perjalanan	Rp 1,350,000	10 %
4.	Lain – lain	Rp 750,000	10 %
	Total	Rp 10,315,000	100 %

No	Kebutuhan Investasi	Qty			Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)
Bahan Habis Pakai							
1	Bahan Es Krim	box	6	x	Rp 700,000	=	Rp 4.200,000
2	Perasa Vanilla	Btl	5	x	Rp 50,000	=	Rp 250,000
3	Wortel	Kg	50	x	Rp 2,000	=	Rp 100,000
4	Cup Ice Crean	buah	25 0	x	Rp 3,000	=	Rp 750.000
5	Sendok ice cream	buah	25 0	x	Rp 900	=	Rp 225.000
	Total Biaya Bahan Habis Pakai						Rp 5.525.000
Peralatan Penunjang PKM / Biaya Tetap							
6	Mesin Ice Krim	buah	1	x	Rp 1,170,000	=	Rp 1,170,000
7	Saringan	Buah	1	x	Rp 20.000	=	Rp 20.000
8	Blender	buah	2	x	Rp 500,000	=	Rp 1,000,000
	Total Biaya Peralatan PKM / Biaya Tetap						Rp 2.190.000
Operasional							
9	Biaya akomodasi	3 orang		x	Rp 450.000	=	Rp 1.350.000
Promosi							

10	Publikasi					=	Rp 500.000
11	Kesekretariatan					=	Rp 750.000
	Total						Rp 10.315.000

a) Total Biaya Produksi = (Total biaya tetap + Total biaya operasional pertahun)

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp } 2.190.000 + (\text{Rp } 1.350.000 \times 12) \\
 &= \text{Rp } 2.190.000 + 16.200.000 \\
 &= \text{Rp } 18.390.000
 \end{aligned}$$

a) Penjual = Jumlah Es Krim x Waktu Penjualan (bulan) x Harga Jual)

$$\begin{aligned}
 &= 250 \text{ buah} \times 1 \times \text{Rp } 10.000 \\
 &= \text{Rp } 2.500.000
 \end{aligned}$$

$$\text{Total Penjualan} = \text{Rp } 2.500.000$$

$$\begin{aligned}
 \text{Penjualan per tahun} &= \text{Rp } 2.500.000 \times 12 \text{ bulan} \\
 &= \text{Rp } 30.000.000
 \end{aligned}$$

$$\text{Penjualan per tahun} = 3000 \text{ buah}$$

b) HPP (Harga Pokok Penjualan)

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Penjualan} &= \frac{\text{Total cost per tahun}}{\text{Total produksi per tahun}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 18.390.000}{3000} \\
 &= \text{Rp } 6.130 \longrightarrow \text{Rp } 6.200
 \end{aligned}$$

c) Analisa Biaya Manfaat

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan} &= \text{Penerimaan} - \text{Total Biaya} \\
 &= \text{Rp } 2.500.000 - \text{Rp } 2.190.000 \\
 &= \text{Rp } 310.000
 \end{aligned}$$

$$\text{Keuntungan per tahun} = \text{Rp } 3.720.000$$

d) BEP (Break Even Point)

BEP terjadi bila $TC = TR$

BEP = biaya operasional (per tahun) / harga

$$= \frac{18.390.000}{10.000}$$

= 1.839 buah ice cream

4.2 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan					
	Persiapan administrasi dan komunikasi					
	Pembelian alat					
	Pengumpulan bahan					
	Uji coba produksi skala kecil					
2.	Pelaksanaan					
	Masa promosi					
	Produksi					
	Penjualan produk					
3.	Evaluasi					
4	Laporan akhir					
	Analisis hasil evaluasi					
	Penyusunan laporan akhir					

DAFTAR PUSTAKA

- Adesanjaya, 2011, “Manfaat Wortel Bagi Kesehatan”, adesanjaya.blogspot.com diunduh tanggal 26 September 2011
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. S N I 01-3713-1995. Syarat Mutu Es Krim. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Kurnia, T. F., 2011. Kajian penambahan ekstrak dan tepung wortel terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris es krim. Jurnal Teknologi Pertanian. 2(3):P156-123.
- <http://www.medkes.com/2013/05/fungsi-kekurangan-makanan-mengandung-vitamin-a.html>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Ovania Octaviani
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012.01416
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 8 Oktober 1993
6.	E-mail	ovania_octaviani@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon	085727765697

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Dadapsari Semarang	SMPN 36 Semarang	SMK “Yayasan Pharmasi” Semarang
Jurusan			Pemasaran Farmasi
Tahun Masuk-Keluar	1999-2005	2005-2008	2008-2011

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, 5 Agustus 2014

Ovania Octaviani

D11.2012.01416

Biodata Anggota

Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Zulfrianihtias Cahyani Putri
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	S1 Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012.01442
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Jepara, 12 Juli 1992
6.	Email	upinrarirurero@yahoo.com
7.	Nomor Telepon	085641418158

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 1 Panggang Jepara	SMPN 1 Jepara	SMF Nusaputera Semarang
Jurusan			Farmasi
Tahun Masuk – Keluar	1998 - 2004	2004 - 2007	2007 - 2010

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, 5 Agustus 2014

Zulfrianihtias Cahyani Putri

D11.2012.01442

Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Tanzania Aprilika
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Kesehatan Masyarakat
4.	NIM	D11.2012.01432
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 11 April 1994
6.	E-mail	Tanzaniaaprilika52@gmail.com
7.	Nomor Telepon	

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Karang Roto 02	SMP Kanisius Raden Patah	SMA Nusaputera
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, 5 Agustus 2014

Tanzania Aprilika

D11.2012.01432

Lampiran 2. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1.	Ovania Octaviani	Kesehatan Masyarakat	Pimpinan	2 jam/Minggu	Memimpin Semua Kegiatan
2.	Zulfrianingtias C.P	Kesehatan Masyarakat	Pelaporan	2 jam/Minggu	Melakukan Kesekretariatan
3.	Tanzania Aprilika	Kesehatan Masyarakat	Bendahara	2 jam/Minggu	Melakukan Pembukuan
4.	Semua Anggota	Kesehatan Masyarakat		2 jam/Minggu	Melaksanakan Kegiatan



UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

Jalan Imam Bonjol Nomor 205-207 Semarang 50131

Telp. 03517261, 3560567, 3541140, 582877, Fax (024) 3569684

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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ovania Octaviani
 NIM : D11.2012.01416
 Program Studi : Kesehatan Masyarakat-S1
 Fakultas : Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul CASAVA ICE CREAM (ES KRIM CARROT RASA VANILLA). 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 mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Semarang, 5 Agustus 2014

Mengetahui

Pembantu Rektor/Ketua
 Bidang Kemahasiswaan

Yang Menyatakan

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

Ovania Octaviani
 NIM : D11.2012.01416

