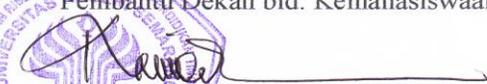


**HALAMAN PENGESAHAN
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : VEGELOK”(VEGETABLES CILOK)”
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Shintia Wibowo
 - b. NIM : 8111415199
 - c. Jurusan : Ilmu Hukum
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Jln.Taman Siswa Rt 03/02 Kost Fastabiqul Khoirot2
 - f. No. Telp/HP : 081214514301
 - g. Alamat email : shintiawibowo@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Rofi Wahanisa S.H., M.H.
 - b. NIDN : 0012038006
 - c. Alamat Rumah : Jln.Deltamas IV no91,Semarang
- d. NoTel./HP : 081326615157
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp.9.348.000
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 25 September 2013

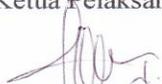
Menyetujui,
Pembantu Dekan bid. Kemahasiswaan



Ubaidillah Kamal, S.Pd. M. H.
NIP.197505041999031001



Ketua Pelaksana Kegiatan

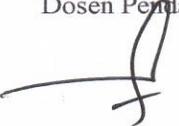

Shintia Wibowo
NIM.8111415199

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan


Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.
NIP.196012171986011001



Dosen Pendamping


Rofi Wahanisa S.H., M.H.
NIP. 198003122008012032

DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	2
1.5 Kegunaan Program	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Analisis Produk	3
2.2 Analisis Pasar	5
BAB III METODE PELAKSANAAN	9
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
4.1. Anggaran Biaya	10
4.2. Jadwal Kegiatan	10
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	12
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota.....	12
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	18
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan.....	23

RINGKASAN

Makanan ringan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama yang disantap untuk menahan rasa lapar sementara waktu, memberi pasokan tenaga atau hanya untuk sekedar dinikmati rasanya. Dewasa ini, makanan ringan sangat diminati dan memiliki peluang usaha yang sangat tinggi. Namun, jarang sekali kita menemukan makanan ringan yang sehat dan baik untuk dikonsumsi. Cilok merupakan salah satu makanan ringan yang berasal dari Jawa Barat. Cilok biasanya terbuat dari tepung tapioka dan diberi tambahan bumbu pelengkap seperti saus, kecap dan bumbu kacang.

Kebutuhan tubuh akan gizi dan nutrisi menarik perhatian kami untuk membuat suatu inovasi pada makanan ringan khas Jawa Barat ini yang berupa VEGELOK (Vegetable Cilok) atau cilok sayuran. Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam pembuatan PKM-K ini adalah memberikan inovasi dalam berwirausaha dan menghasilkan makanan ringan yang sehat dan bergizi tinggi.

Kata Kunci : VEGELOK, cilok, vegetable

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan adalah makanan yang sangat digemari berbagai usia mulai dari anak kecil, remaja bahkan dewasa sekalipun. Makanan ringan dewasa kini makin beragam dan memiliki peluang usaha yang tinggi. Selain rasanya yang beragam, makanan ringan banyak diminati karena harganya yang murah dan mudah didapat. Kita dapat menjumpai penjual makanan ringan dimanapun dengan mudahnya mulai dari pedagang kaki lima, Cafe cafe kecil hingga restoran besar.

Cilok merupakan salah satu makanan ringan yang cukup diminati diberbagai kalangan karena rasanya yang enak dan memiliki tekstur yng lembut dan kenyal. Makanan khas Jawa Barat ini sering kita jumpai di berbagai wilayah di Indonesia dan sudah cukup populer di telinga masyarakat.

Karena peluang usaha makanan ringan sangat tinggi dan membutuhkan modal yang tidak cukup banyak, saat ini banyak makanan ringan yang dijual tanpa memperhatikan kandungan nutrisi dan gizinya. Sehingga kami membuat suatu inovasi produk yang memiliki banyak peminat tanpa mengesampingkan kandungan gizi dalam cilok. VEGELOK (Vegetable Cilok) merupakan makanan ringan yang berbahan dasar tepung tapioka dan daun sawi dan sayuran sayuran lainnya sbg tambahan.

Kelebihan VEGELOK dibanding dengan cilok yang sudah banyak dijual dipasaran adalah .memiliki gizi dan nutrisi tinggi yang terkandung dalam sayuran. Selain itu memiliki rasa yang jauh lebih enak dengan harga yang murah. Terlebih bungkus dari VEGELOK yang praktis dan dapat dibawa kemana saja.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan masalah masalah berikut :

1. Bagaimanakah penjelasan inti mengenai produk “VEGELOK”?
2. Bagaimanakah strategi pemasaran produk “VEGELOK”?
3. Bagaimanakah cara memperoleh keuntungan dari produk “VEGELOK”? ?

1.3. Tujuan

1. Menjelaskan terperinci produk VEGELOK
2. Menjelaskan strategi pemasaran VEGELOK sebagai makanan ringan
3. Menjelaskan cara mendapat keuntungan dari produk VEGELOK

1.4. Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah :

- 1 Terciptanya produk baru yang bergizi dan berkualitas bagi masyarakat.
- 2 Tumbuhnya jiwa berwirausaha bagi mahasiswa sehingga menghasilkan generasi yang berjiwa usaha dan mandiri.
- 3 Memberikan ide kepada masyarakat khususnya pelaku usaha.

1.5. Kegunaan Program

Berdasarkan uraian di atas maka kegunaan program kewirausahaan ini adalah :

- a. Bagi Pemerintah
 - Memberikan informasi mengenai ruang investasi baru yang menghasilkan produk yang relatif bagus.
- b. Bagi Masyarakat
 - Produk ini diharapkan dapat menjadi pilihan tepat bagi masyarakat untuk dikonsumsi.
- a. Bagi Akademisi
 - Sarana pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Produk

Produk ini merupakan hasil dari inovasi produk sebelumnya, namun memiliki kandungan gizi dan nutrisi yang baik untuk dikonsumsi dan dikemas secara praktis dan menarik.

2.1.1 Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk

Produk yang dibuat dalam program ini adalah “VEGELOK” atau Vegetable Cilok yang merupakan salah satu inovasi dari makanan ringan khas Jawa Barat. Cilok ini berbeda dengan cilok lainnya karena mengandung nutrisi dan gizi yang terdapat pada sayuran yang menjadi bahan utama dalam makanan ini.

2.1.2 Keunggulan “VEGELOK”

Produk ini memiliki keunggulan dibandingkan dengan cilok pada umumnya, yaitu lebih sehat dan lebih praktis. VEGELOK memiliki kandungan gizi yang diperoleh dari sayuran sebagai bahan utama. Selain itu, kemasan yang digunakan pada VEGELOK membuat cilok ini lebih praktis untuk dibawa dan dikonsumsi di mana saja.

2.1.3 Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

VEGELOK ini hampir sama dengan cilok cilok lainnya, yang membedakan adalah tambahan sayuran sebagai bahan utama serta kemasan yang lebih rapi dan praktis.

2.2 Analisis Pasar dan Profil Konsumen

- a. Masyarakat sekarang menyukai makanan ringan untuk mengganjal perut saat lapar atau teman dalam beraktifitas.
- b. Anak kecil dan remaja seperti sekitar Universitas Negeri Semarang

2.2.1 Potensi dan Segmen Pasar

- a. Penduduk Semarang dan sekitarnya, anak-anak hingga dewasa.
- b. Pesatnya dunia usaha, dan tingginya tingkat konsumsi masyarakat pada makanan ringan semakin membuka peluang usaha ini.

2.2.2 Media Promosi yang Digunakan

Media-media promosi yang digunakan adalah :

- a. Spanduk/Baliho
Dipasang ditempat usaha atau daerah yang strategis di sekitar Kampus UNNES.
- b. Media Sosial
Menggunakan instagram, twitter, facebook atau media sosial lainnya.
- c. Manusia
Memperkenalkan produk dengan istilah “mulut ke mulut”
- d. Brosur
Membagikan brosur kepada masyarakat sekitar kampus UNNES.

2.2.3 Strategi pemasaran yang akan diterapkan

Adapun strategi pemasaran yang akan diterapkan yaitu :

- Menyediakan layanan antar jemput untuk wilayah tertentu
- Memberikan diskon produk dan voucher

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Perencanaan

Untuk mendapatkan bahan baku produksi kami akan bekerja sama dengan pengusaha rumahan tepung tapioka dan para petani sayuran. Dan untuk memproduksi VEGELOK itu sendiri kami akan bekerja sama dengan salah satu pedagang cilok kaki lima.

3.2 Pelaksanaan

a. Metode Pelaksanaan

1. Mahasiswa mempersiapkan alat dan bahan untuk melakukan produksi VEGELOK (Vegetable Cilok)
2. Mahasiswa melakukan proses produksi VEGELOK (Vegetable Cilok)
3. Mahasiswa melakukan pemasaran VEGELOK (Vegetable Cilok) kepada masyarakat umum

b. Alat dan bahan yang diperlukan

1. Alat :
 - Kompor gas
 - Gas LPG
 - Pisau
 - Talenan
 - Baskom
 - Blender
 - Sendok
 - Panci
 - Tusuk sate
 - Plastik

2. Bahan :

- Tepung kanji
- Tepung terigu
- Bawang putih
- Kaldu bubuk
- Garam
- Daun Bawang
- Air
- Merica bubuk
- Sawi
- Kacang tanah
- Gula merah
- Cabe merah
- Gajih sapi, keju atau daging ayam (untuk isi cilok)

c. Proses pembuatan VEGELOK (Vegetable Cilok)

1. Tepung terigu, garam, gula, merica dan daun sawi yang sudah diblender dicampurkan dengan air panas sampai basahnya merata (jangan sampai terlalu cair)
2. Setelah menunggu sampai agak dingin masukkan tepung kanji, daun bawang, lalu uleni.
3. Setelah kalis, siapkan air yang sudah diberi kaldu bubuk untuk merebus adonan cilok.
4. Bentuk adonan menjadi bulatan (bisa diisi gajih, keju atau ayam) dan masukkan pada air yang mendidih. Jika telah mengapung dan mengkilat angkat lalu tiriskan.

5. Untuk bumbu kacang blender semua bahan yang berupa kacang tanah yang sudah digoreng, gula merah, garam, bawang putih, cabe merah keriting lalu didihkan sampai mengental.
6. Cilok dan bumbu kacang pun siap disajikan.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1. Anggaran Biaya

NO.	JENIS PENGELUARAN	BIAYA (Rp)	
1.	Peralatan penunjang	Rp	3.620.000
2.	Bahan habis pakai	Rp	2.513.000
3.	Perjalanan	Rp	1.250.000
4.	Lain-lain	Rp	1.965.000
JUMLAH		Rp	9.348.000,-

4.2. Jadwal Kegiatan

Waktu pelaksanaan program kewirausahaan ini dilaksanakan dalam kurun waktu 5 (lima) bulan lamanya. Adapun jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut

No.	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Perencanaan Produksi	√				
2.	Persiapan dan Pengadaan Bahan	√	√			
3.	Pelaksanaan Produksi		√	√	√	√
4.	Pemasaran			√	√	√
5.	Penyusunan Laporan				√	√
7.	Laporan Akhir					√

DAFTAR PUSTAKA

Kasal, Rhenald.2010.*Wirausaha Muda Mandiri*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Nitisusastro,H.Mulyadi.2012.*Prilaku Konsumen Dalam Perspektif Kewirausahaan*.Bandung: Alfabeta.

Nugroho Suharyadi,2007.*Kewirausahaan Membangun Usaha Sejak Usia Muda*.Jakarta: Salemba Empat.

<http://caramembuat.co/cara-membuat-cilok-bumbu-kacang-sederhana.html>

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Shintia Wibowo
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Hukum / Fakultas Hukum
4	NIM	8111415199
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bandung,01 agustus 1997
6	E-mail	shintiawibowo@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081214514301

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDS NUGRAHA	SMPN34 BANDUNG	SMAN1 Baleendah
Jurusan	Umum	Umum	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003 - 2009	2009 2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

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

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan 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 Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 01 Oktober 2015

Pengusul,



(Shintia Wibowo)

• **Identitas Diri Anggota 1**

1	Nama Lengkap	Citra Megawati Saragih
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Hukum
4	NIM	8111415177
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Batu IV,28 Mei 1997
6	E-mail	Citra.megawati28@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082363004827

• **Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD RK BM 3	SMP SW ASSISI	SMAN 4
Jurusan	Umum	Umum	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

• **Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)**

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

--	--	--	--

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

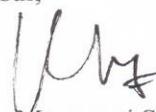
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

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 Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 01 Oktober 2015

Pengusul,



(Citra Megawati Saragih)

• **Identitas Diri Anggota 2**

1	NamaLengkap	Hanum Rokhmatun Rizqi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Hukum
4	NIM	8111413034
5	Tempat dan Tanggal lahir	Brebes, 10 Juli 1994
6	E-mail	Hanum88rakhmatunrizqi@gmail.com
7	NomorTelepon/HP	085713437783

B. RiwayatPendidikan

	SD	SMP	SM
Nama institusi	SDN 1 RANCAWULUH	SMPN 2 BULAKAMBA	SMAN 1 BULAKAMPA
Jurusan			IPA
Tahun Masuk - Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah SeminarIlmiah(Oral Presentation)

No.	Nama PertemuanIlmiah / Seminar	Judu Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar workshop PKM FH UNNES 2013		25 September 2013

D. Penghargaan dalam 10 tahunTerakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Penghargaan PKM di danai DIKTI	DIKTI	2013
2.	Penghargaan PKM di danai DIKTI	DIKTI	2014

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 Hibah Program Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 1 Oktober 2015

Pengusul,



(Hanum Rokhmatun Rizqi)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Ket.
Listrik	Menunjang produksi	1	300.000	
Colokan/Steker	Untuk penggunaan listrik	1	30.000	
Sewa lemari Es 5bulan	Untuk menyimpan bahan produksi	1	300.000	
Blender	Untuk menghaluskan bahan produksi	3	400.000	
Kompor gas	Media produksi	1	500.000	
Gas LPG	Pendukung kompor gas	1	200.000	
Baskom	Menyimpan adonan	5	25.000	
Panci	Merebus adonan	2	75.000	
Wajan	Memasak bumbu	2	100.000	
Talenan	Media produksi	4	30.000	
Pisau	Untuk memotong bahan produksi	4	40.000	
Centong	Media produksi	2	20.000	
Cukil	Media produksi	2	20.000	
Garpu dan Sendok/lusin	Media produksi	3	15.000	
Lap	Untuk membersihkan tempat produksi	5	10.000	
Sarung	Melindungi tangan	4	10.000	

plastik/lusin	saat produksi			
Galon	Tempat air sebagai bahan produksi	2	60.000	
SUBTOTAL				Rp 3.620.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Ket.
Tepung kanji	Bahan produksi VEGELOK	10 kg	9.000	Rp 90.000
Tepung terigu	Bahan produksi VEGELOK	10 kg	15.000	Rp 150.000
Bawang putih	Bahan produksi VEGELOK	8kg	20.000	Rp 160.000
Kaldu bubuk	Bahan produksi VEGELOK	6lusin	15.000	Rp 90.000
Garam	Bahan produksi VEGELOK	10bungkus	2.000	Rp 20.000
Daun Bawang	Bahan produksi VEGELOK	3kg	5.000	Rp 15.000
Air	Bahan produksi VEGELOK	5 kali isi ulang	17.000	Rp 85.000
Merica bubuk	Bahan produksi VEGELOK	4 lusin	12.000	Rp 48.000
Sawi	Bahan produksi VEGELOK	10kg	7.000	Rp 70.000
Kacang tanah	Bahan produksi VEGELOK	7kg	25.000	Rp 175.000
Gula merah	Bahan produksi VEGELOK	3kg	20.000	Rp 60.000
Cabe merah	Bahan produksi VEGELOK	10kg	40.000	Rp 400.000

Keju	Bahan produksi VEGELOK	5 bungkus	40.000	Rp 200.000
Daging ayam	Bahan produksi VEGELOK	10kg	30.000	Rp 300.000
Gajih sapi	Bahan produksi VEGELOK	8 kg	70.000	Rp 560.000
Isi ulang gas LPG	Perlengkapan produksi	3 kali	30.000	Rp 90.000
SUBTOTAL				Rp 2.513.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan	Ket.
Unnes-Pasar Johar Semarang	Pembelian Peralatan	3 Orang (10 Kali	150.000	Rp 4.500.000
Semarang- Unnes	Angkut Peralatan	Sewa 1 Mobil	250.000	Rp 250.000
Ungaran-Unnes	Angkut Bahan	Sewa 1 Mobil	185.000	Rp 185.000
Antar Unnes	Kebutuhan Mendadak	Bensin 10 Liter	65.000	Rp 650.000
SUBTOTAL				1.250.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Handphone	Media promosi	1	1000.000,-	1000.000
Sewa Printer x 4 Bulan	Memprint brosur,voucher, Dan membuat laporan	1	65.000,-	65.000
Tinta Printer BW dan Color	Untuk Tinta Cetak Printer	1	400.000,-	400.000
Sewa Gerobak	Untuk berjualan	1	400.000,-	400.000
Kertas A4	Untuk media promosi dan kertas laporan	2	50.000,-	100.000
SUBTOTAL				1.965.000,-

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Shintia Wibowo/ 8111415199	Ilmu hukum	Hukum	9 Jam/Minggu	-Bertanggung jawab atas kelangsungan usaha -Mengarahkan dan memberi motivasi kepada anggota -Menjalin hubungan dengan mitra bisnis -Bertanggung jawab untuk mengembangkan usaha
2	Citra Megawati Saragih/ 8111415177	Ilmu Hukum	Hukum	8 Jam/Minggu	-Mengatur arus khas masuk dan keluar -Membantu pemasaran -Mengatur pemberian kompensasi kepada anggota

					-Bertanggung jawab atas kelangsungan usaha
3	Hanum Rokhmatun Rizqi/8111413034	Ilmu Hukum	Hukum	6 Jam/Minggu	-Bertanggung jawab terhadap kegiatan pemasaran -Memberikan pertimbangan berkaitan dengan kondisi usaha terutama mengenai pemasaran -Bertanggung jawab atas kelangsungan usaha

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Shintia Wibowo
 NIM : 8111415199
 Program Studi : Ilmu Hukum
 Fakultas : Hukum

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul: VEGELOK (Vegetable Cilok) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 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.

Demiikian pernyaaan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 01 oktober 2015

Mengetahui,
 Pembantu Rektor Bidang Kemasiswaan,

Dr. Bambang Budi Raharjo. M.Si
 NIP. 196012171986011001

Yang menyatakan

Shintia Wibowo
 NIM. 8111415199