



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
SaPi Rebu VaRa

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

1. Nazilatus Syafa'ah (4301415053/ Angkatan 2015)
2. Zulfikar Ali Abdul Aziz Attamimi (1511414080/ Angkatan 2014)
3. Hanifah Kartika Sari (4301415064/ Angkatan 2015)

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : SaPi Rebu VaRa
(Sale Pisang Restu Ibu Variasi Rasa)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Nazilatus Syafa'ah
 - b. NIM : 4301415053
 - c. Jurusan : Kimia
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Gabahan Cilik (02/05), Mlese, Cawas, Klaten
: 085643581925
 - f. Alamat email : nazilsyafa@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 3 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Samuel Budi W.K,S.Si,M.Sc
 - b. NIDN : 0018048202
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Wonodri Grajen I/435 Semarang
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 12.500.000,00
 - b. Sumber lain (sebutkan . . .) : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 02 Oktober 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana Kegiatan



Dra. Woro Sumani, M.Si
NIP. 196507231993032001

Nazilatus Syafa'ah
4301415053

Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001

Samuel Budi W.K,S.Si,M.Sc
NIP.198204182006041002

KATA PENGANTAR

Puja-puji syukur, kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat, nikmat, dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan tulisan yang berjudul “SaPi Rebu VaRa” yang merupakan singkatan dari sale pisang restu ibu variasi rasa dengan baik. Sholawat serta salam, senantiasa kami curahkan kepada Rasulullah SAW karena dengan perantara dan perjuangan beliau, kini manusia di dalam abad penuh ilmu pengetahuan.

Terima kasih kami sampaikan pada bapak Samuel Budi W.K,S.Si,M.Sc selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran bagi penulis. Ungkapan terima kasih juga kami sampaikan kepada orangtua yang selalu memberikan kasih sayang, doa serta dukungan.

Kami menyadari bahwa selalu ada kekurangan dalam segala sesuatu, termasuk dalam penulisan PKM-K ini. Kami minta maaf dalam penulisan PKM-K ini masih banyak kekurangan dalam segi penulisan maupun isi. Akhir kata, kami berharap tulisan ini dapat bermanfaat bagi masyarakat.

Semarang, 02 Oktober 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	
Latar belakang	1
Tujuan Program	2
Manfaat	2
Luaran	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
Ide usaha	3
Deskripsi Usaha	3
Analisa Pemasaran Produk	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	
Tahap Persiapan Bahan dan Peralatan Usaha	5
Langkah pembuatan	6
Penyajian sale pisang	6
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
Anggaran biaya	7
Jadwal kegiatan	8
Rancangan Biaya	8
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata ketua dan anggota	10
Lampiran 2. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/ Pelaksana	13
Lampiran 3. Gambaran usaha	14

RINGKASAN

Sale pisang merupakan makanan olahan dari buah pisang. Produk sale pisang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari buah pisang. Bahan utama pembuatan sale adalah buah pisang Raja Putri, pisang yang sebelumnya hanya dipandang sebelah mata dan bernilai ekonomis rendah. Pembuatan sale pisang ini juga mudah dan sangat membantu perekonomian rumah tangga. Dibutuhkan ketekunan dalam pembuatan sale pisang ini. Namun, kami ingin memberikan sentuhan lain pada sale pisang kami. Sale pisang umumnya mempunyai rasa pisang, namun sale pisang kami mempunyai rasa yang bermacam-macam.

Dengan bermacam-macamnya rasa pada sale pisang kami, kami berharap masyarakat lebih menyukainya dan keuntungan yang didapat juga bisa lebih banyak lagi. Dengan keuntungan yang lebih banyak usaha ini dapat berkembang lebih baik lagi, kami dapat merekrut masyarakat setempat menjadi karyawan, sehingga secara langsung dapat meningkatkan perekonomian warga setempat.

Sumber bahan utama sale pisang, yakni pisang raja putri kami peroleh dari masyarakat sekitar, sehingga masyarakat untung dan keuntungan kami lebih banyak, ketebalan irisan pisang juga kami perhitungkan sehingga berat dan hasil relatif sama. Hasil irisan pisang tadi kita jemur dibawah terik sinar matahari. Bila kandungan air dirasa sudah banyak berkurang dan kering, irisan tersebut diangkat dari jemuran. Dan siap untuk digoreng dengan adonan tepung.

Setelah sale sudah matang dan sudah dingin berikutnya proses pengemasan, sale dikemas dengan berbagai ukuran. Selanjutnya proses promosi dan penjualan sale. Sasaran penjualan sale ini yakni mahasiswa dan masyarakat daerah Klaten dan sekitarnya. Bila sudah berkembang nanti ,kami berencana untuk membuka toko khusus produk kami di daerah wisata.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang sehingga pisang sangat dikenal masyarakat Indonesia. Iklim tropis yang sesuai, serta kondisi tanah yang banyak mengandung humus memungkinkan tanaman pisang tersebar luas di Indonesia. Sebelum berbuah dan mati pohon pisang selalu melakukan regenerasi melalui tunas-tunas yang tumbuh pada bonggolnya.

Pisang mempunyai banyak manfaat yaitu kandungan kaliumnya yang cukup banyak mampu menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung, dan memperlancar pengiriman oksigen ke otak. Tak Hanya itu, buah pisang dapat mengatasi masalah kecanduan rokok sampai untuk masalah kecantikan seperti masker wajah, mengatasi rambut yang rusak dan menghaluskan tangan.

Berkembangnya zaman membuat masyarakat membuat inovasi-inovasi baru pada pemanfaatan buah dan pohon pisang, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya. Seperti buah pisang dapat diolah menjadi adonan es pisang, jus pisang, sale pisang ataupun dijadikan keripik, untuk membersihkan komedo, menumbuhkan rambut, dll. Bagian lain yakni kulit pisang dapat diolah menjadi bermacam kreasi, seperti kulit pisang ambon bisa digunakan untuk pengobatan, menjadi nata, roti maupun cuka, bonggol pisang untuk obat dan makanan seperti kripik bonggol pisang, kemudian jantung pisang yang dapat dimanfaatkan untuk membuat dendeng, batang Pisang dapat dijadikan bahan dasar kertas daur ulang ataupun kerajinan tangan, pakan ternak, dan daun pisang untuk dijadikan pembungkus makanan.

Manfaat buah pisang melancarkan peredaran darah, **m**embantu pencernaan pada usu, menjaga kesehatan mata, **m**enormalkan fungsi jantung, dan banyak lagi manfaatnya bagi tubuh kita.

Usaha ini mempunyai peluang kerja yang bagus, karena sale pisang dengan variasi rasa lain ini, belum dikenal masyarakat luas, orang yang mendengarnya pun akan merasa penasaran dan tertarik dengan produk ini. Produk ini layak untuk masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa.

1.2 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai adalah mengubah buah pisang raja putri yang bernilai ekonomi rendah menjadi produk sale pisang dengan variasi rasa yang bernilai ekonomi tinggi.

1.3 Manfaat

- a) Bagi mahasiswa
Dapat menumbuhkan ide-ide kreatif dan inovatif dalam diri dan berani menyalurkan jiwa wirausaha di dalam kehidupan nyata.

- b) Bagi masyarakat dan negara
Dapat menciptakan lapangan pekerjaan di masyarakat sekitar sehingga perekonomian masyarakat bisa menjadi lebih baik.

1.4 Luaran

Luaran dari produk ini adalah metode baru pengolahan buah pisang menjadi sale pisang yang bermacam-macam rasa dengan peluang bisnis yang baik. Serta mendukung kebijakan pemerintah dalam pengembangan industri kreatif.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Ide usaha

Buah pisang sering sekali dimanfaatkan hanya dimakan, bahkan ada sebagian orang yang memandang rendah buah pisang. Contohnya di daerah desa Mlese, kecamatan Cawas, kabupaten Klaten, tidak jarang buah pisang hanya digunakan untuk pakan ternak, seperti sapi dan kambing. Seiring dengan bertambahnya ilmu pengetahuan dan teknologi banyak yang bisa dimanfaatkan dari buah pisang yang guna menambah nilai ekonomi dari buah pisang tersebut.

Di daerah Mlese ini sering dijumpai pohon pisang. Situasi ini dapat dimanfaatkan untuk bekerjasama dengan pemilik pohon sehingga dapat saling menguntungkan. Dengan keadaan tersebut memberikan ide masyarakat menciptakan suatu bisnis usaha yang menguntungkan salah satunya dengan ide pengolahan buah pisang menjadi sale pisang yang bermacam-macam rasa.

2.2 Deskripsi Usaha

Wirausaha dalam bidang pengolahan buah pisang yang disulap menjadi sale pisang bermacam-macam rasa tanpa campuran bahan kimia sengaja dikemas dengan lebih menarik untuk memikat masyarakat agar menarik minat masyarakat luas. Dalam penggunaannya, sale pisang bermacam-macam rasa ini pada dasarnya bertahan dalam waktu yang cukup lama sekitar 2 bulan. Sale pisang ini tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Sale Pisang ini akan dipasarkan di sekitar daerah Klaten, dititipkan di warung-warung oleh-oleh dan swalayan, serta di wilayah Universitas Negeri Semarang dengan sasaran Mahasiswanya. Harapan kami jika sudah berkembang baik kami dapat membuka toko sendiri untuk produk kami.

2.3 Analisa Pemasaran Produk

Dalam rangka memperkenalkan sale pisang dengan bermacam-macam rasa ini, maka kegiatan promosi dilakukan di kos-kosan yang berada di sekitar kampus UNNES, dengan cara membuka kantin kejujuran yang biasanya dibuat para mahasiswa UNNES. Kami pernah mencoba berjualan snack dengan membuka kantin kejujuran dan hasilnya untung serta tidak mengganggu proses belajar kami. Pemilihan lokasi didasarkan pada pengalaman kami, sehingga situasi seperti ini memberikan peluang untuk mempromosikan produk baru ini ke para mahasiswa UNNES.

Selain itu, pemberian sampel sale pisang merupakan salah satu cara untuk memperkenalkan ke masyarakat khususnya para mahasiswa, agar mahasiswa secara “Cuma-Cuma” tanpa harus mengeluarkan uang dapat merasakan terlebih dahulu rasa dari sale pisang dengan macam-macam rasa ini.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Setelah proposal disetujui untuk merealisasikannya, kami akan mempromosikan sale pisang ini dikalangan para mahasiswa khususnya mahasiswa yang terdapat di Kampus Unnes yang berlokasi di Gunung Pati. Dan kami juga akan mempromosikan kepada masyarakat sekitar Klaten.

Agar rencana berjalan sesuai dengan tujuan , ada beberapa tahapan kerja sebagai berikut :

3.1 Tahap Persiapan Bahan dan Peralatan Usaha

Peralatan yang perlu dipersiapkan :

- Pisau
- Kelambu (sebagai pelapis anjang, agar irisan pisang tidak menempel pada anjang)
- Anjang (anyaman bambu yang digunakan untuk menjemur irisan pisang)
- Baskom
- Wajan dan alat penggoreng
- Kompor
- Pengaduk adonan
- Baskom besar untuk tempat sale yang sudah masak
- Plastik
- Steples
- Timbangan

Bahan yang dibutuhkan :

- Pisang raja putri
- Tepung beras
- Gandum
- Gula
- Garam
- Air
- Minyak goreng
- Gas elpiji
- Perasa buah dan coklat

3.2 Langkah pembuatan

- a. Menyiapkan pisang, pisau, dan anjang yang di atasnya sudah dipasang kelambu
- b. Mengiris tipis pisang dan menyusunnya di atas anjang yang sudah dipasang kelambu
- c. Bila anjang sudah penuh dengan susunan irisan pisang, jemur dibawah terik matahari
- d. Menjemur pisang hingga kering
- e. Angkat pisang bila sudah kering usahakan jangan terlalu kering, karena akan terasa keras bila digigit
- f. Siapkan adonan yang digunakan untuk melumuri pisang yang sudah kering, adonan berupa : Gandum, tepung beras, air, garam, dan perasa buah atau coklat bubuk campurkan bahan sampai tercampur rata.
- g. Panaskan minyak pada kompor gas
- h. Lumuri satu per satu sale pisang dengan adonan tadi
- i. Masukkan irisan pisang yang sudah dilumuri adonan ke minyak yang sudah panas
- j. Tunggu beberapa saat hingga sale berwarna kecoklatan
- k. Angkat sale pisang yang sudah matang
- l. Tiriskan dan dinginkan sale pisang
- m. Kemas sale yang sudah dingin ke dalam plastik
- n. Beri label dan tutup kemasan
- o. Sale siap dipasarkan

3.3 Penyajian sale pisang

Sale pisang Restu Ibu variasi rasa ini dikemas dalam beberapa kemasan, antara lain :

1. Kemasan kecil dengan harga @ Rp 7.000 dengan ukuran plastik kemasan 13 x 25 cm
2. Kemasan besar dengan berat ½ kg seharga @ Rp 22.000
3. Kami juga menerima pesanan sale kiloan dengan harga Rp 44.000 per kilo.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Jenis Pengeluaran Selama 1 Bulan	Jumlah/Volume	Harga Per Satuan	Anggaran yang diusulkan
Bahan Habis Pakai selama 30 hari			
Coklat bubuk	1 Kg	Rp 73.000,00	Rp 73.000,00
Gula Pasir	3 Kg	Rp 12.000,00	Rp 36.000,00
Gandum	15 Kg	Rp 10.000,00	Rp 150.000,00
Tepung Beras	15 Kg	Rp 13.000,00	Rp 195.000,00
Perasa nanas buah	10 bungkus	Rp 18.500,00	Rp 185.000,00
Perasa tirramitsu	5 bungkus	Rp 18.500,00	Rp 92.500,00
Perasa Green tea	5 bungkus	Rp 18.500,00	Rp 92.500,00
Minyak goreng	5 liter	Rp 12.000,00	Rp 60.000,00
Gas Elpiji	8 tabung melon	Rp 18.000,00	Rp 164.000,00
Pisang	15 tundun	Rp 10.000,00	Rp 150.000,00
TOTAL			Rp 1.198.000,00
Biaya Peralatan dan Perlengkapan			
Pisau	1 Pisau	Rp 9.000,00	Rp 9.000,00
Kompur Kecil	1 Buah	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
Gelas Takar	1 Buah	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
Sendok Aduk	1 Buah	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
Mesin pemipih pisang	1 Buah	Rp 9.900.000,00	Rp 9.900.000,00
Wadah adonan	1 Buah	Rp 8.000,00	Rp 8.000,00
Tabung Gas 3Kg	1 buah	Rp 90.000,00	Rp 90.000,00
Plastik 14x25 cm	3 bungkus	Rp 8.000,00	Rp 24.000,00
Plastik besar	2 bungkus	Rp 12.000,00	Rp 24.000,00
TOTAL			Rp 10.215.000,00
Biaya Lain-Lain			
Biaya Transportasi perjalanan	30 Hari	Rp 15.000,00	Rp 450.000,00
Biaya promosi (cetak flamlet, brosur, dll)	1 Bulan	Rp 450.000,00	Rp 450.000,00
Biaya Isi ulang gas	1 Bulan	Rp100.000,00	Rp 100.000,00
TOTAL			Rp 1.000.000,00
JUMLAH TOTAL			Rp12.413.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Item	Bulan ke 1				Bulan ke 2				Bulan ke 3			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan												
Pengolahan, Promosi makanan dan penyajian												
Analisis hasil pengembangan Usaha												

Keterangan :

*> Kegiatan dilaksanakan setelah proposal disetujui.

4.3 Rancangan Biaya**a. Perhitungan Keuangan :**

Penghasilan penjualan

Harga satuan : Rp 7.000 /bungkus

Target awal penjualan: Rp 20 bungkus/hari

Jumlah : Rp 140.000/hari

Total Penghasilan : **Rp 4.200.000/Bulan**

b. Jumlah Pengeluaran

Bahan Baku : **Rp1.198.000,00/Bulan**

c. Pengeluaran Biaya Lain-lain

Biaya Transportasi : Rp 450.000/Bulan

Biaya Promosi awal : Rp 450.000/Bulan

Biaya lain-lain : Rp 100.000/Bulan

Total Biaya : **Rp 1.000.000/Bulan**

Total Pengeluaran : Rp 2.198.000/Bulan

Keuntungan Awal Yang Diperoleh

Pendapatan Per Bulan : **Rp 4.200.000, 00**

Pengeluaran Per Bulan: **Rp 2.198.000, 00**

Laba : **Rp 2.002.000,00/Bulan**

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, Biodata Dosen Pembimbing
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

Biodata Ketua

A. Identitas Diri Ketua

Nama Lengkap	Nazilatus Syafa'ah
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301415053
Tempat dan Tanggal Lahir	Klaten, 25 Januari 1997
Email	nazilsyafa@yahoo.co.id
No. Telepon/HP	085643581925

B. Riwayat Pendidikan

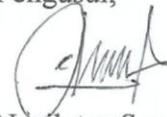
	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 1 Mlese	SMP N 2 Trucuk	SMA N 1 Cawas
Jurusan			IPA
Tahun masuk- Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Nazilatus Syafa'ah

NIM. 4301415053

A. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Zulfikar Ali Abdul Aziz Attamimi
Jenis Kelamin	Laki-laki
Program Studi	Psikologi
NIM	1511414080
Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 26 Januaari 1997
Email	zulfikarali@gmail.com
No. Telepon/HP	08562623267

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Serang	SMP N 2 Sidareja	MAN Cilacap
Jurusan			IPA
Tahun masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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 Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Zulfikar Ali Abdul Aziz Attamimi

NIM. 1511414080

C. Identitas Diri Anggota

Nama Lengkap	Hanifah Kartika Sari
Jenis Kelamin	Perempuan
Program Studi	Pendidikan Kimia
NIM	4301415064
Tempat dan Tanggal Lahir	Klaten, 14 Mei 1997
Email	Hanifahkartika620@gmail.com
No. Telepon/HP	083865743984

D. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Trunuh	SMP N 1 Klaten	SMAN 2 Klaten
Jurusan			IPA
Tahun masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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 Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015

Pengusul,



Hanifah kartika Sari

NIM. 4301415064

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

Nama Lengkap	Samuel Budi W.K,S.Si,M.Sc
Jenis Kelamin	Laki-laki
Program Studi	Kimia Organik 1, Sintesis Organik, Pembimbing Skripsi
NIDN	0018048202
Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 18 April 1982
Email	samuelbudiunnes@gmail.com
No. Telepon/HP	081802467015

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 Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 02 Oktober 2015
Dosen Pembimbing



Samuel Budi W.K,S.Si,M.S
NIP.198204182006041002

Lampiran 2 Surat Pernyataan Ketua Peneliti/ Pelaksana

	<p style="text-align: center;">KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG (Unnes)</p> <p style="text-align: center;">Kantor: Gedung H Lt 4 Kampus, Sekaran, Gunungpati, Semarang 50229</p> <p style="text-align: center;">Rektor: (024)8508081 Fax (024)8508082, Puren I: (024) 8508001</p> <p style="text-align: center;">Website: www.unnes.ac.id- E-mail: unnes@unnes.ac.id</p>
---	--

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Nazilatus Syafa'ah

NIM : 4301415053

Program Studi : Pendidikan Kimia

Fakultas : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan saya dengan judul: SaPi Rebu VaRa (Sale Pisang Restu Ibu Variasi Rasa) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 bersifat orisinil 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 aturan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Semarang, 02 Oktober 2015

Mengetahui,
 Pembantu Rektor



Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si
 NIP. 196012171986011001

Yang Menyatakan,



Nazilatus Syafa'ah
 NIM. 4301415053

Lampiran 3
Gambaran Model usaha

