



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“SERABI ABON CEMILAN PENAMBAH SELERA”

BIDANG KEGIATAN :

PKM- (K)

Diusulkan Oleh :

Sevilla Inta Cahayani	7111414046 / 2014
Azalila Noor Malasari	7311414091 / 2014
Ayu Fitriani	7311414101/ 2014
Nana Sukowati	7111414029 / 201

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2014

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Kegiatan : **“SERABI ABON CEMILAN PENAMBAH SELERA”**

1. Bidang Kegiatan : PKM-(P)
2. Ketua Pelaksana Kegiatan/ Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Sevilla Inta Cahayani
 - b. NIM : 7111414046
 - c. Jurusan : Ekonomi Pembangunan
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Desa KUuta rt.02/rw.01 Belik-Pemalang
 - f. Handphone / tlpn : 087832104131
 - g. Alamat email : Sevilla_ic@yahoo.com
3. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : (4) orang
4. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah :
 - d. No Tel./HP :
5. Biaya Kegiatan Total :
Dikti : Rp. 2.512.500,00
 - a. Sumber lain : -
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 10 Juni 2015

Manyetujui,

Wakil/Pembatu Dekan atau
Ketua Jurusan/Departemen/Program Studi/
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasiswa

Ketua Pelaksana Kegiatan

Lesta Karolina br Sebayang S.E.,M.Si
NIP.

Sevilla Inta Cahayani
NIM.7111414046

Pembantu Rektor Bidang

Dosen Pendamping

Kemahasiswaan

Dr.Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP.1962012171986011001

.....
NIDN.

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.....	1
1.3.Tujuan	2
1.4.Luaran yang Diharapkan	2
1.5.Kegunaan Program	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	2
BAB III METODE PELAKSANAAN	4
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	7
4.1. Anggaran Biaya	7
4.2. Jadwal Kegiatan	9
LAAMPIRAN-LAMPIRAN	10
Lampiran Biodata Ketua dan Anggota	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	16
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	17

RINGKASAN

Kebutuhan akan kuliner di Indonesia sangatlah tinggi, terlihat dari banyaknya inivasi-inovasi baru makanan yang lebih variatif. Masyarakat Indonesia juga cenderung akan mengkonsumsi variasi makanan yang baru, sedangkan sebagai produsen akan lebih melakukan variasi-variasi lagi agar dapat menarik pengunjung lebih banyak lagi. Dengan adanya inovasi makanan “SERABI ABON PENAMBAH SELERA” ini akan dapat meningkatkan minat dan ketertarikannya pada makanan tradisional khususnya serabi ini yang divariasi dengan menambahkan abon didalamnya agar bisa lebih dinikmati dengan banyak macam, bukan hanya serabi biasa pada umumnya. Dan tujuannya adalah bahwa makanan tradisional khususnya serabi ini bisa disajikan dengan tampilan yang berbeda yaitu lebih modern dan juga lebih enak serta dapat memunculkan sensasi yang berbeda ketika memakannya. Hal ini akan menjadi daya tarik masyarakat untuk mencoba dan akan tertarik kembali pada makanan tradisional Indonesia yang begitu beragam.

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang

Di dunia khususnya di Indonesia terdapat banyak sekali makanan, mulai dari makanan pokok, sayuran dan sebagainya. Termasuk juga makanan tradisional yang ada di Indonesia yaitu serabi. Di Indonesia terdapat banyak sekali makanan tradisional, dari setiap daerah akan berbeda-beda makanan tradisional khas daerah itu sendiri. Masyarakat Indonesia terutama para generasi muda kurang tertarik dan minat pada makanan tradisional Indonesia, terutama serabi, melainkan mereka cenderung tertarik pada makanan cepat saji yang notabennya berasal dari negara Amerika Serikat. Padahal makanan tradisional Indonesia tidak kalah enaknya. Dengan berjalannya waktu, masyarakat pun mulai bosan dengan serabi yang biasa-biasa saja. Oleh karena itu penulis ingin menciptakan variasi serabi yang baru untuk mengatasi rasa bosan khususnya para penikmat serabi melalui bentuk dan rasa yang lebih enak namun tetap dengan harga yang terjangkau. Oleh karena itu penulis menciptakan produk yaitu “SERABI ABON PENAMBAH SELERA”. Serabi ini akan menciptakan sensasi yang berbeda karena disajikan dengan rasa dan bahan yang berbeda. Bahan serabi yang digunakan masih sama dengan bahan serabi pada umumnya, yang membedakan adalah bahan isianya yaitu dedngan menggunakan abon dengan tujuan untuk menarik kembali minat masyarakat Indonesia khususnya para generasi muda.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dipaparkan, dapat dirumuskan masalah-masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat variasi serabi yang baru dari bahan yang sederhana namun enak ?
2. Apa kelebihan dari serabi abon ini ?
3. Bagaimana cara mengenalkan produk serabi abon ini kepada masyarakat terutama generasi muda ?

1.3.Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai antara lain :

1. Dapat membuat variasi makanan tradisional yaitu serabi dengan ditambah abon didalamnya yang akan menambah cita rasa dan bergizi.
2. Dapat mengetahui kelebihan jajanan tradisional serabi abon ini dari jajanan tradisional yang lain.
3. Dapat memperkenalkan produk ini kepada masyarakat sehingga produk ini menjadi dikenal masyarakat sebagai konsumen.

1.2. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah :

- 1) Jumlah produksi serabi abon disekitar Universitas Negeri Semarang ini dapat meningkat dengan perlahan-lahan.
- 2) Terciptanya peluang usaha yang dilakukan mahasiswa dibidang ekonomi.
- 3) Produk serabi abon ini dapat dikenal dan dinikmati masyarakat.

1.3.Kegunaan Program

Kegunaan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini antara lain :

- 1) Menanamkan jiwa wirausaha kepada mahasiswa dalam melakukan usahanya dalam masyarakat.
- 2) Dapat dijadikan referensi bagi pecinta serabi untuk berkreasi dan melakukan inovasi-inovasi baru yang enak dan beragam.
- 3) Dapat memperkenalkan produk serabi abon ini kepada masyarakat dan generasi muda bahwa makanan tradisional dapat disajikan dalam bentuk yang lebih modern.

BAB II.GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Jenis, Nama produk dan Karakteristik produk

Produk yang dibuat dalam program ini adalah serabi dengan isian abon yang

akan menciptakan rasa yang unik dan enak, produk ini dinamakan serabi abon. Karakteristik produk ini adalah serabi dengan rasa yang unik karena didalamnya terdapat abon yang akan menambah enak dan gurih serabi.

2. Keunggulan “SERABI ABON”

Serabi dengan isi abon ini mempunyai keunggulan dari serabi yang lain. Serabi ini dibuat dengan bahan yang sama tetapi yang membedakan adalah serabi ini akan diisi dengan abon, sehingga akan menciptakan rasa yang unik yaitu gurih didalam dan lembut diluarnya. Selain itu serabi abon ini adalah inovasi baru yang belum ada dipasaran karena terbuat dari bahan yang unik.

3. Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku

Serabi ini hampir sama dengan serabi biasa pada umumnya. Namun yang membedakan adalah isian yang digunakan dalam pembuatan serabi adalah dengan menggunakan abon yang akan menambah cita rasa serabi tersebut. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan serabi abon ini adalah tepung beras, santan, kelapa parut dan abon kering bisa menggunakan abon ayam maupun sapi.

4. Analisis Pasar

a. Profil Konsumen

Target konsumen dari produk ini adalah semua lapisan masyarakat dari anak-anak sampai orang tua boleh mengkonsumsi produk ini.

b. Potensi dan Segmen Pasar

Konsumen dari produk ini adalah umum yaitu seluruh lapisan masyarakat apalagi para pecinta jajanan tradisional seperti serabi ini, sehingga diharapkan potensi pasar produk “SERABI ABON” ini sangat luas.

c. Pesaing dan Peluang Pasar

Pesaing dari usaha ini adalah lapak-lapak dan pedagang kaki lima yang menyediakan jajanan tradisional berupa serabi. Namun bahan yang digunakan dalam serabi ini khususnya untuk abonnya sebagai isian didalamnya menjadi salah satu kelebihan produk ini karena

belum beredar dipasaran yang diharapkan potensi pasarnya akan lebih luas.

5. Media Promosi Yang Digunakan

Untuk proses pemasaran ada beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk memperkenalkan produk ini agar masyarakat tertarik dan berminat kepada produk ini. Media yang digunakan antara lain internet (media sosial), brosur, selebaran dan dari mulut ke mulut.

6. Strategi Pemasaran Yang Ditetapkan

1) Kebijakan Produk

Usaha ini berjalan dalam bidang makanan, yaitu yang terpenting dalam usaha ini adalah kreativitas untuk menghasilkan inovasi-inovasi baru yang lebih beragam.

2) Kebijakan Harga

Harga yang ditetapkan untuk produk ini adalah harga yang murah dan terjangkau untuk jenis serabi ini dibandingkan lainnya dan juga untuk menarik minat konsumen.

3) Kebijakan Distribusi

Distribusi produk ini adalah melalui mulut ke mulut yaitu dengan menawarkan produk ini secara langsung dan bisa juga dengan membuka kedai. Sehingga jika usaha ini sudah lebih maju maka distribusi produk ini akan diperluas.

BAB III METODE PELAKSANAAN

1. Perencanaan

Agar program ini berjalan secara maksimal, maka diperlukan perencanaan secara tepat, diantaranya:

- Menyusun proposal proses pembuatan serabi abon
- Mengetahui manfaat mengkonsumsi serabi abon
- Mengamati pentingnya mengadakan inovasi baru terhadap makanan

tradisional sehingga bisa terus dinikmati.

- Menyusun waktu pelaksanaan kegiatan.
- Mempersiapkan alat dan bahan dalam melakukan program usaha ini.
- Memperkenalkan produk ini kepada masyarakat secara umum dengan melakukan promosi.

2. Pelaksanaan

a. Metode Pelaksanaan

- 1) Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan serabi abon ini.
- 2) Melakukan proses pembuatan dan produksi serabi abon.
- 3) Melakukan promosi dan memperkenalkan produk serabi abon ini kepada semua lapisan masyarakat sebagai konsumen.
- 4) Mengevaluasi hasil pembuatan dan penjualan produk serabi abon ini.

b. Alat-alat dan Bahan yang Diperlukan

1) Alat-alat :

- Kompor gas + tabung gas
- Wajan tanah liat
- Sendok
- Baskom
- Piring saji
- Spatula
- Pisau
- Mika
- Alat penyaring

2) Bahan-bahan :

- Tepung beras
- Santan
- Kelapa parut
- Garam
- Air

- Minyak
- Gula merah (Jawa)
- Kayu manis
- Buah Nangka
- Abon ayam kering

c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan serabi abon adalah sebagai berikut :

1) Cara pembuatan adonan serabi :

- Rebus santan, aduk sampai mendidih lalu angkat dan biarkan menjadi hangat.
- Aduk tepung beras, kelapa dan garam sampai rata.
- Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil adonan diaduk dan dipukul-pukul sampai adonan (± selama 30 menit).
- Jika sudah jadi lalu biarkan sebentar.

2) Cara pembuatan kinca :

- Masukkan gula merah, kayu manis, air putih dan garam secukupnya kedalam panci. Masak sampai mendidih sambil diaduk hingga gula merah larut.
- Tambahkan buah nangka, aduk hingga tercampur rata
- Setelah matang angkat dan saring kinca.

3) Cara pembuatan serabi abon :

- Siapkan wajan tanah liat, panaskan diatas kompor dan olesi dengan sedikit minyak.
- Tuang 2 sendok makan, tunggu beberapa menit kemudian tengah adonan diberi lubang sambil masih tetap dimasak, lalu tambahkan abon secukupnya.
- Tutup wajan dan masak terus sampai matang.
- Setelah matang, siram dengan kinca.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1.1. Analisis Biaya

1) Investasi Awal Yang Diperlukan

Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis
Kompore gas + tabung gas	3	500.000	1.500.000	5
Wajan tanah liat	5	20.000	100.000	4
Sendok	6	2.000	12.000	4
Baskom	6	15.000	90.000	2
Piring saji	10	15.000	150.000	4
Spatula	5	15.000	75.000	2
Pisau	4	15.000	60.000	2
Mika	25	2.000	50.000	4
Alat penyaring	2	12.000	24.000	2
Total			2.061.000	

1) Biaya Produksi Per Bulan :

Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Jumlah
Tepung Beras	100 Kg	Rp.7.000,00	Rp.700.000,00
Santan	50 liter	Rp.6.000,00	Rp.350.000,00
Kelapa Parut	25 Kg	Rp.5.000,00	Rp.125.000,00
Garam	15 bungkus	Rp.2.000,00	Rp.30.000,00
Minyak	20 liter	Rp.9.000,00	Rp.180.000,00
Gula Jawa	25 Kg	Rp.9.000,00	Rp.225.000,00
Kayu manis	2 Kg	Rp.10.000,00	Rp.20.000,00
Buah Nangka	15 Kg	Rp.6.500,00	Rp.97.500,00
Abon Kering	15 Kg	Rp.150.000,00	Rp.2.225.000,00
Total			Rp.3.952.500,00
Investasi Awal			Rp.2.061.000,00
Total keseluruhan			Rp.6.013.500,00

1) Analisi Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 hari : 1500 buah

Produksi 1 bulan : 4.000 buah

Produksi 1 tahun : $12 \times 4.000 = 48.000$ buah

2) Harga yang Ditawarkan adalah Rp.20.000,00/porsi (1 porsi = 3 buah)

Hasil Penjualan 1 Tahun $= 95\% \times 4.800 \times \text{Rp.20.000,00}$
 $= \text{Rp.91.200.000,00}$

Total Biaya Operasional 1 Tahun $= 12 \times \text{Rp.3.952.500,00}$
 $= \text{Rp.47.430.000,00}$

Keuntungan Biaya Operasional $= \text{Rp.91.200.000,00} -$
 1 Tahun Rp.47.430.000,00
 $= \text{Rp.43.770.000}$

1.2.Jadwal kegiatan

2. No.	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Perencanaan produksi					
2.	Persiapan dan Pengadaan Bahan					
3.	Pelaksanaan Produksi					
4.	Pemasaran					
5.	Penyusunan laporan					
6.	Penyerahan laporan					

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Sevilla Inta Cahayani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan/ FE
4	NIM	7111414046
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 05 Februari 1997
6	E-mail	Sevilla.Inta24@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0877832104131

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 01 Kuta	SMP N 01 Belik	SMA N 1 Randudongkal
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. 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
	-	-	
	-	-	
	-	-	

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 PKM-K.

Semarang, 10 Juni 2015

Pengusul,

(Sevilla Inta Cahayani)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Azalila Noor Malasari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen / FE
4	NIM	7311414091
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 16 Januari 1996
6	E-mail	Azalila20@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	088802619725

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Salafiyah 02 Kalimas	SMP N 02 Randudongkal	SMA N 01 Randudongkal
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. 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
	-	-	
	-	-	
	-	-	

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 PKM-K.

Semarang, 10 Juni 2015

Pengusul,

(Azalila Noor Malasari)

A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Ayu Fitriani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen / FE
4	NIM	7311414101
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 13 Februari 1995
6	E-mail	Ayuf7334@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087733474243

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 03 Kabunan	SMP N 03 Taman	SMA N 02 Pemalang
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. 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
	-	-	
	-	-	
	-	-	

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 PKM-K.

Semarang, 10 Juni 2015

Pengusul,

(Ayu Fitriani)

A. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Nana Sukowati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan / FE
4	NIM	7111414029
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bantul, 07 Juli 1996
6	E-mail	Nanasukowati7@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089624988502

D. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N O1 Grandok	SMP N 01 Sewon	SMK N 01 Bantul
Jurusan			IPS
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

E. 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
	-	-	
	-	-	
	-	-	

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 PKM-K.

Semarang, 10 Juni 2015

Pengusul,

(Nana Sukowati)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Kompor Gas			500.000	Rp.500.000
Wajan			20.000	Rp.520.000
Pisau			15.000	Rp.535.000
Spatula			15.000	Rp.550.000
Baskom			15.000	Rp. 565.000
SUBTOTAL				Rp.565.000,00

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Tepung Beras			7.000	Rp.7.000
Santan			6.000	RP.13.000
Kelapa Parut			5.000	Rp.18.000
Gula Merah			9.000	Rp.27.000
Minyak			9.000	Rp.36.000
Garam			2.000	Rp.38.000
Buah Nangka			6.500	Rp.44.500
Kayu Manis			10.000	Rp.54.500
Abon ayam			150.000	Rp.204.500
Mika			2.000	Rp.206.500
SUBTOTAL				Rp.206.500

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

N o	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	AlokasiWakt u (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Sevilla Inta Cahayani	Ekonomi Pembanguna n	Ekonomi	-	Produksi
2	Azalila Noor Malasari	Manajemen	Ekonomi	-	Pengemasan
3	Ayu Fitriani	Manajemen	Ekonomi	-	Pembelian bahan baku
4	Nana Sukowati	Ekonomi Pembanguna n	Ekonomi	-	Pemasaran



**KEMENTIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Sevilla Inta Cahayani
NIM : 7111414046
Program Studi : Ekonomi Pembangunan
Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (Isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul:

SERABI ABON PENAMBAH SELERA

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.

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

Semarang, 10 Juni 2015

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Prof. Masrukhi, M.Pd.
NIP.196205081988031002

Sevilla Inta Cahayani
NIM.7111414046

