



USULAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
“TART JATI NANYA (JAMUR TIRAM ENAK KENYAL)”
BIDANG KEGIATAN :
PKM- KEWIRAUSAHAAN
Dusulkan Oleh :

Azalila Noor Malasari	7311414091 / 2014
Sevilla Inta Cahayani	7111414046 / 2014
Husnul Khotimah	7101414168 / 2014
Ayu Fitriani	7311414101 / 2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : “TART JATI NANYA (JAMUR TIRAM ENAK KENYAL)”
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Azalila Noor Malasari
 - b. NIM : 7311414091
 - c. Jurusan : Manajemen
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat rumah : Rt:17, Rw:02,Kalimas, Randudongkal,KabPemalang
 - f. No. Telp/HP : 088802619725
 - g. Alamat email : Azalila20@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah :
 - d. No Tel./HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 2.512.500,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksana : 5 bulan

Semarang, 10 Juni 2015

Manyetujui,

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

Ketua Pelaksana Kegiatan

Rini Setyo Witiastuti S.E., M.M
NIP. 197610072006042002

Azalila Noor Malasari
NIM.7311414091

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Dr.Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001

.....
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	6
BAB IV JADWAL KEGIATAN PROGRAM	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN	10
Lampiran Biodata Ketua dan Anggota	10
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	15
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	17
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan	18

RINGKASAN

Jamur tiram dikenal sebagai sumber kedua vitamin D. Jamur tiram ini kaya akan kalsium, zat besi dan kalium yang baik untuk menurunkan tekanan darah. Dengan demikian jamur tiram ini menjadi salah satu vegetarian yang baik untuk dikonsumsi sebagai sumber vitamin. Maka dari itu dengan mengikuti perkembangan selera konsumen penulis merekomendasikan jamur tiram sebagai salah satu bahan dalam pembuatan tart. Karena jamur tiram ini memiliki banyak manfaat diantaranya adalah mencegah hipertensi, penyakit jantung, mengurangi berat badan. Sehingga dengan mengonsumsi tart jamur tiram ini berarti konsumen juga telah mengonsumsi sayur. Dengan membuat jamur tiram sebagai bahan utama inilah yang merupakan strategi dalam bisnis yang akan dijalankan sebagai sebuah sensasi baru. Agar lebih mudah dalam memperolehnya jamur tiram juga bisa dibudidayakan sendiri. Sehingga dalam mencari bahan baku tidak kesulitan. Dan adapun tujuan dari program ini adalah agar masyarakat yang menyukai tart juga secara tidak langsung juga memakan jamur yang merupakan salah satu sumber vitamin bagi tubuh. Hal ini sangat perlu karena dalam dunia bisnis atau berwirausaha juga harus memperhatikan perkembangan selera masyarakat yang nantinya akan berpengaruh besar dalam usaha yang akan dijalankan.

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang

Sayur-sayuran termasuk dalam daftar makanan yang harus di konsumsi setiap hari. Seperti halnya buah-buahan, sayuran juga mempunyai serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk memperlancar proses pencernaan di dalam tubuh.Serat yang terdapat pada sayuran juga berfungsi untuk mengikat kolesterol jahat di dalam tubuh, sehingga akan mengurangi beberapa kolesterol yang akan mengganggu kesehatan tubuh kita.Banyak sekali sayuran yang bisa kita pilih untuk di konsumsi.Maka dari itu dengan mengikuti perkembangan selera konsumen penulis merekomendasikan jamur tiram sebagai salah satu bahan dalam pembuatan tart. Karena jamur tiram ini memiliki banyak manfaat diantaranya adalah mencegah hipertensi, penyakit jantung, mengurangi berat badan. Sehingga dengan mengonsumsi tart jamur tiram ini berarti konsumen juga telah mengonsumsi sayur.Dengan membuat jamur tiram sebagai bahan utama inilah yang merupakan strategi dalam bisnis yang akan dijalankan sebagai sebuah sensasi baru.Atas dasar fakta yang ada bahwa jamur memiliki sumber vitamin yang baik bagi tubuh. Maka salah satu alternatif yang baik adalah mengolah jamur sebagai bahan dasar tart. Sehingga masyarakat bisa mengonsumsi jamur tiram ini dalam bentuk olahan yang berbeda dari biasanya.

1.2.Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimana cara memanfaatkan jamur sebagai bahan utama dalam pembuatan tart?
- b. Bagaimana cara menciptakan peluang usaha dari pembuatan tart jamur tiram ini ?
- c. Bagaimana cara membuat masyarakat lebih tertarik untuk mengonsumsi jamur tiram ini?

1.3. Tujuan

- 1 Memberikan informasi serta pengetahuan bahwa jamur tiram bisa di olah menjadi bahan dalam pembuatan tart.
- 2 Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam kalangan mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat terdorong untuk menciptakan wirausaha baru.
- 3 Memanfaatkan jamur sebagai bahan pembuatan kue.

1.4. Luaran yang Diharapkan

Kegiatan ini adalah sebagai bentuk penciptaan usaha baru dalam kalangan mahasiswa. Luaran yang diharapkan dari program ini adalah sebagai berikut :

- 1.Meningkatnya daya kreatifitas mahasiswa dalam sektor home industri
- 2.Terciptanya usaha baru dalam kalangan mahasiswa yang akan menjadi modal dalam dunia bisnis.
- 3.Diharapkan lebih bisa lebih membudidayakan jamur tiram.

1.5. Kegunaan Program

Dengan munculnya pemahaman akan banyaknya manfaat jamur bagi kesehatan tubuh maka kegunaan program yang dimaksud adalah :

- 1.Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam dunia bisnis atau wirausaha.
- 2.Memperkenalkan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan jamur sebagai bahan dalam pengolahan tart.
- 3.Menemukan hasil yang bermanfaat dan tepat guna.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Pengembangan jamur tiram sebagai bahan pembuatan tart ini merupakan salah satu hal yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha karena jamur tiram ini memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan dikenal sebagai sumber kedua vitamin D sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh. Dan jamur tiram ini dapat menambah jenis keanekaragaman hasil olahan sayur sebagai bahan dalam pembuatan tart yang dijadikan sebagai suatu peluang usaha baru khususnya bagi kalangan mahasiswa.

2. Beberapa keunggulan prooduk ini adalah sebagai berikut
 - a.Bahannya mudah didapat dengan harga yang relatif murah.
 - b.Jamur ini merupakan sumber kedua kandungan Vitamin D
 - c.Tart jamur memiliki tekstur yang kenyal.
3. Keterkaitan tart jamur tiram dengan produk lain. Bahan baku berupa jamur lebih mudah didapat karena jamur tiram ini juga bisa membudidayakan sendiri. Harganya juga relatif murah karena bahan bakunya kita bisa memperolehnya sendiri.
4. Peluang usaha
Peluang usaha ini dapat lebih dikembangkan karena prospek kerja dalam membuat tart jamur tiram ini terjamin, karena sebelumnya belum ada tart dengan jamur tiram sebagai bahan utama dalam pembuatannya.
5. Media promosi yang digunakan untuk menunjang proses pemasaran ada beberapa alternatif yang bisa digunakan . Media ini berupa pamflet, dan juga dapat menggunakan media sosial sebagai alat untuk menarik perhatian konsumen untuk membeli produk ini.
6. Strategi pemasaran yang akan digunakan
Strategi yang digunakan dalam usaha ini adalah
 - a.Produk
Usaha ini bergerak dalam bidang produksi.Jenis bahan utama dalam produk berupa jamur tiram.
 - b.Harga
Harga yang diberikan kepada konsumen sebesar Rp. 3.000,00 Per bungkusnya. Harga yang relatif lebih rendah karena akan membudidayakan jamur tiram sendiri.
 - c.Lokasi
Lokasi akan mempengaruhi jumlah dan jenis konsumen yang akan tertarik untuk datang.Jadi lokasi untuk memasarkan produk ini disekitar kampus, lokasi ini akan mudah dijangkau oleh para mahasiswa.Sehingga dalam memasarkan produk akan lebih mudah.

d.Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan tart jamur tiram ini perlu dilakukan promosi dengan membagikan beberapa pamflet yang akan menarik perhatian konsumen untuk datang.

e.Distribusi

Untuk memperluas wilayah pemasaran, maka tart jamur tiram ini akan bekerjasama dengan beberapa mini market yang berada di wilayah kampus.

7. Rencana produk selama 4 bulan

Renacana produksi tart jamur tiram adalah sebagai berikut :

a.2 minggu : 50 bungkus

b.4 bulan : 8 x 50 : 400 bungkus

dengan harga tart jamur ini adalah Rp. 3.000,00 per bungkausnya

8. Analisis Keuangan

Investasi Awal yang digunakan untuk melaksanakan program ini adalah sebagai berikut :

Peralatan	Jumlah Peralatan	Harga
Loyang Alumunium	5 x @Rp. 70.000,00	Rp. 350.000,00
Blender	1 x @Rp.225.500,00	Rp. 255.000,00
Mixer	1 x @Rp.200.000,00	Rp. 260.000,00
Oven	1 x @Rp.500.000,00	Rp. 580.000,00
Baskom	3 x @Rp. 30.000,00	Rp. 90.000,00
Jumlah		Rp.1.535.000,00

9. Biaya Operasional

Bahan baku	Harga satuan	Harga
Jamur	9 x @Rp. 4.000,00	Rp. 36.000,00
Tepung Terigu	2 x @ Rp 9.000,00	Rp. 18.000,00
Maizena	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
Margarin	Rp. 18.000,00	Rp. 17.000,00
Telur	Rp. 19.000,00	Rp. 19.000,00
Susu bubuk	Rp. 12.000,00	Rp. 17.000,00
Gula halus	Rp. 10.000,00	Rp. 10.000,00
Vanili	Rp. 6.000,00	Rp. 5.000,00
Sarung tangan plastik	Rp. 10.000,00	Rp. 9.000,00
Mika	80 x Rp. 250,00	Rp. 20.000,00
Jumlah		Rp 191.000,00

10. Analisa pendapatan dan keuangan

Produksi 1 bulan : 80 bungkus

Produksi 5 bulan : 400 bungkus

Harga tart jamur tiram yang ditawarkan : Rp. 3500,00

Hasil penjualan 5 bulan = 400 x Rp. 3500,00
 =Rp. 1.400.000,00

Biaya operasional 5 bulan = 5 x 191.000,00
 = Rp. 955.000,00

Keuntungan tiap 5 bulan =Rp.1.400.000,00-Rp.955.000,00
 =Rp.445.000,00

BAB III METODE PELAKSANAAN

1. Persiapan alat dan bahan

Sebelum membuat tart jamur tiram ini langkah awal adalah dengan mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan terlebih dahulu agar dalam proses pembuatan berjalan lancar.

a. Persiapan alat

1. Blender
2. Mixer
3. Loyang
4. Oven
5. Baskom

b. Persiapan bahan baku

1. Jamur
2. Tepung terigu
3. Meizena
4. Susu bubuk
5. Telur
6. Gula halus
7. Vanili
8. Margarin
9. Sarung tangan
10. Mika

2. Pembuatan tart jamur tiram

1. Siapkan loyang yang telah di oleskan margarin lalu sisihkan
2. Blender jamur tiram hingga hancur lalu sisihkan
3. Kocok gula halus dan margarin dengan speed rendah sampai rata
4. Masukkan kuning telur, trigu dan maizena. Kocok lagi hingga merata.
5. Setelah itu masukan vanili.

6. Campurkan jamur tiram tadi kedalam adonan, dan aduk adonan hingga bisa dibentuk dan dibulatkan.

7. Bulatkan adonan seukuran bola pingpong,

8. setelah itu oleskan permukaan tart dengan kuning telur

9. Setelah itu susun diatas loyang , masukkan kedalam oven, dan panggang hingga matang atau berwarna coklat

10. setelah itu angkat dan dinginkan.

3. Pengemasan tart jamur tiram

Setelah tart jamur di dinginkan lalu langsung di kemas. Pengemasan menggunakan mika.

4. Pemasaran

Dalam memasarkan produk kepada para konsumen. Karena lokasinya berada disekitar kampus maka dalam target pemasaran produk yang utama adalah mahasiswa.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN PROGRAM

4.1. Anggaran biaya

Nomor	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	1.535.000
2	Bahan habis pakai	955.000
3	Lain-lain	22.500
Jumlah		2.512.500

4.2. Jadwal kegiatan

No.	Kegiatan	Nomor Kegiatan			
		1	2	3	4
1.	Persiapan dan pengadaan bahan	√		√	
2.	Pembuata tart jamur tiram	√		√	
3.	Promosi	√			
4.	Pemasaran	√	√	√	√
5.	Pembuatan Laporan			√	√
6.	Laporan Akhir				√

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Azalila Noor Malasari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen / Fakultas Ekonomi
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 2 Kalimas	SMP N 2 Randudongkal	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,

(Azalila Noor Malasari)

A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Sevilla Inta Cahayani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ekonomi Pembangunan / Ekonomi
4	NIM	
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 5 Februari 1997
6	E-mail	
7	Nomor Telepon/HP	

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			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 2

1	Nama Lengkap	Husnul Khotimah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Husnul Khotimah
4	NIM	7101414168
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 11 Agustus 1995
6	E-mail	Husnulotty85@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081904432545

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 2 Banjarsasri	SMP N 2 Bantarbolang	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,

(Husnul Khotimah)

D. Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Ayu Fitriani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Manajemen
4	NIM	7311414101
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 13 Februari 1995
6	E-mail	AyuF7334@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087733474243

E. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 3 Kabunan	SMP N 3 Taman	SMA N 2 Pemalang
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

F. 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)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Blender			225.500	Rp.255.000
Mixer			230.000	Rp.260.000
Loyang		1 x 5 buah	50.000	Rp.350.000
Oven			500.000	Rp.580.000
Baskom		1 x 2 buah	30.000	Rp. 90.000
SUBTOTAL				Rp.1.505.000,00

2. Bahan habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Jamur		1 x 9	4.000	Rp.36.000
Meizena				RP.40.000
Vanili				Rp. 5.000
Tepung terigu				Rp.18.000
Margarin				Rp.17.000
Telur		1 x 1 kg		Rp.19.000
Susu bubuk				Rp.17.000
Gula halus				Rp.10.000
Sarung tangan				Rp. 9.000
Mika		1 x 80	250	Rp.20.000
SUBTOTAL				Rp.191.000

3. Lain-lain

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Rental komputer			10.000	Rp.10.000
Print		1x50 lembar	250	Rp.12.500
SUBTOTAL				Rp.22.500

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Azalila Noor Malasari	Manajemen	Ekonomi	-	Produksi
2	Sevilla Inta Cahayani	Ekonomi Pembangunan	Ekonomi	-	Pengemasan
3	Husnul Khotimah	Pendidikan Administrasi Perkantoran	Ekonomi	-	Pembelian bahan baku
4	Ayu Fitriani	Manajemen	Ekonomi	-	Pemasaran

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



**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 PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Azalila Noor Malasari
NIM : 7311414091
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi

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

“TART JATI NANYA (JAMUR TIRAM ENAK KENYAL)”

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,
Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Yang menyatakan,

Dr.Bambang Budi Raharjo M.Si
NIP. 196012171986011001

Azalila Noor Malasari
NIM.87311414091