



**UNNES**

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**ACI COLOK OBONG**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Farhana Rahmatina 6301414029 angkatan 2014

Kusuma Dewi 5401414007 angkatan 2014

Dinda Ayu Setya Ningrum 6301415098 angkatan 2015

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Aci Colok Obong
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Farhana Rahmatina
  - b. NIM : 6301414029
  - c. Jurusan : PKLO
  - d. Universitas/Insitut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kerjanan Rt 3 Rw 3 267 Barongan Kota Kudus 089669706001
  - f. Alamat email : hana.soemadji@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Priyanto S.Pd., M.Pd.
  - b. NIDN : 0019068003
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : 08156596416
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 7 475.000
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 6 Oktober 2015

Menyetujui

Wakil/Pembantu Dekan atau

Ketua Jurusan/Departemen/Program Studi/

Bimbingan Unit Kegiatan Mahasiswa



Hani Mawati M.Pd.  
1980061988031002

Ketua Pelaksana Kegiatan

Farhana Rahmatina  
6301414029

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan/

Direktur Politeknik/

Ketua Sekolah Tinggi,



Bambang Budi Raharjo  
196205081988031002

Dosen Pendamping

Priyanto S.Pd., M.Pd.  
198006192005011002

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN .....	4
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL.....	
4.1 Anggaran dan Biaya.....	6
4.2 Jadwal Kegiatan .....	6
DAFTAR PUSTAKA .....	7
LAMPIRAN.....	
1. Biodata Ketua,Anggota,Pembimbing.....	8
2. Justifikasi Anggaran Kegiatan .....	12
3. Susunan Organisasi .....	13
4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan.....	14

## RINGKASAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan (PKM-K) ini mengambil judul "Aci Colok Obong". Sebuah produk olahan makanan berbahan dasar aci yang unik, murah meriah dan merakyat, cocok bagi kantong para mahasiswa. Tujuan dari PKM-K ini adalah menghasilkan karya yang kreatif, inovatif, serta membuka peluang usaha bagi diri sendiri maupun orang lain.

Tingkat pertumbuhan ekonomi yang semakin meningkat menyebabkan kebutuhan masyarakat akan makanan juga meningkat. Hal ini dilihat dari semakin banyaknya pertambahan dunia usaha yang berorientasi dalam dunia kuliner. Oleh karena itu, produk makanan ini diharapkan mampu menembus peluang pasar dan memperoleh profit maksimal. Olahan dari produk makanan ini nantinya akan di pasarkan di sekitar lingkungan kampus UNNES dan sekitarnya. Media promosi yang akan digunakan dalam pemasaran produk ini yaitu iklan di media massa, majalah kuliner, mengikuti pameran kuliner, maupun event-event yang diadakan kampus seperti UNNES FAIR, dan lain-lain. Selain itu juga promosi melalui jejaring sosial seperti facebook, twitter, path, instagram.

Target dari penjualan produk ini per hari sekitar 1 kilogram bahan baku, per bulannya 30 kilogram. Produk ini dikemas menggunakan mika, setiap mika berisi 3 tusuk, setiap tusuknya berisi 4 cilok. Harga dari produk makanan cemilan ini adalah Rp 2.000/tusuk.

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 LATAR BELAKANG**

Tepung tapioka atau sering disebut dengan tepung kanji atau tepung aci (*manihot utilissima*) adalah tepung yang bahan bakunya terbuat dari singkong/ubi kayu. Tepung kanji adalah salah satu tepung yang free proteun atau bebas protein dan bebas gluten, sehingga tepung kanji cocok dikonsumsi bagi penderita penyakit Celiac. Penyakit Celiac ini adalah salah satu penyakit gangguan penyerapan nutrisi. Tepung kanji juga tidak larut dalam air yang bersuhu normal, maka jika ingin mengolah makanan yang berbahan dasar tepung kanji harus dicampur dengan air yang bersuhu diatas normal (air panas). Tepung tapioka banyak sekali kegunaannya, dalam dunia industri tepung tapioka/tepung kannji ini banyak digunakan untuk bahan dasar pasta gigi, bahan baku perekat kertas, bahan perekat lem, cat tembok dll. Selain digunakan untuk industri tepung tapioka juga dapat digunakan untuk bahan baku makanan yaitu digunakan untuk membuat makanan ringan, krupuk, adonan kue, jajanan tradisional seperti cireng, cimol, cilok yakni jajanan khas Jawa Barat.

Cilok adalah jenis makanan/jajanan khas Jawa Barat yang terbuat dari tepung tapioka/aci yang kenyal dengan tambahann bumbu pelengkap seperti saus kacang, kecap dan saus sambal. Bentuk cilok seperti bulatan bakso, hanya saja berbeda bahan dasarnya. Cilok dapat diberi isian telur atau daging cincang, bisa juga diberi keju, serta daging ayam. Mengapa bisa dinamakan cilok? Karena cilok adalah lakuran (singkatan) dari aci dicolok, dihidangkan dengan cara dicolok menggunakan tusuk sate. Tidak seperti cilok pada umumnya, yang dihidangkan dengan dikukus. Produk aci colok obong ini memberikan suatu tampilan yang baru/memberikan variasi untuk jajanan tradisional dalam pengolahan yang modern. Melihat dari banyaknya konsumen dari jajanan masa kecil ini serta memberikan alternatif dan variasi baru pada produk cemilan yang melegenda, sehingga jajanan tradisional tidak punah dan kalah pamor dengan jajanan modern pada zaman sekarang ini. Produk dengan bahan dasar aci ini merupakan suatu hal yang unik. Dengan menganalisa keadaan tersebut maka produk cemilan berbahan dasar aci dengan pengolahan yang berbeda akan menjadi terobosan baru bagi dunia kuliner dan terjangkau bagi kalangan pelajar dan mahasiswa.

## 1.2 PERUMUSAN MASALAH

1. Bagaimanakah menumbuhkan kreativitas berwirausaha dengan menciptakan peluang bisnis yang berorientasi pada profit?
2. Bagaimanakah cilok yang berpenampilan jadul menjadi produk “Aci Colok Obong” dengan pengolahan yang berbeda, digemari para pelajar dan mahasiswa dan bernilai jual?
3. Bagaimanakah cara pembuatan dan pemasaran produk ”Aci Colok Obong” dengan bahan dasar tepung tapioka/tepung aci?

## 1.3 TUJUAN

Tujuan yang hendak dicapai dengan adanya program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini antara lain:

1. Mengetahui cara menumbuhkan kreativitas berwirausaha yang berorientasi profit.
2. Mengetahui cara pengolahan cilok kukus menjadi cilok dengan pengolahan berbeda yakni dibakar, yang digemari pelajar dan mahasiswa, serta bernilai jual.
3. Mengetahui cara pembuatan dan pemasaran produk ”Aci Colok Obong” dari bahan dasar tepung tapioka/aci.

## 1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Adapun luaran yang diharapkan dari program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini adalah:

1. Terciptanya produk cemilan inovatif yang digemari masyarakat.
2. Meningkatkan karya kreativitas inovatif mahasiswa dalam rangka bereksperimen dan menemukan hasil karya bermanfaat dan tepat guna bagi masyarakat.
3. Memanfaatkan jati diri intelektual mahasiswa sebagai komunitas ilmiah.

## 1.5 KEGUNAAN

PKM bidang kewirausahaan ini diharapkan dapat memperoleh kegunaan sebagai berikut:

1. Meningkatkan daya kreativitas dan produktivitas mahasiswa dalam menciptakan hasil karya yang berpeluang bisnis.
2. Memberikan nilai jual pada tepung aci dengan mengolah menjadi ”Aci Colok Obong” yang unik, dan disukai para pelajar dan mahasiswa.
3. Menciptakan iklim keilmiahan di kalangan mahasiswa

## **BAB 2**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Analisis Produk**

Kami menawarkan jenis produk cemilan unik dan terjangkau oleh para pelajar dan mahasiswa "Aci Colok Obong". Produk ini mempunyai keunggulan, yaitu produk yang unik, sudah melegenda, murah meriah dan disajikan dengan tampilan baru. Sehingga layak dikonsumsi dan inilah yang akan menjadi daya tarik konsumen di pasaran.

#### **2.2 Analisis Pasar**

Target konsumen dari penjualan ini adalah mahasiswa, pelajar dan masyarakat sekitar kampus UNNES. Dengan semakin pesatnya pertumbuhan usaha yang berorientasi pada kuliner, maka kami optimis bahwa produk ini akan laris manis di pasaran karena juga relatif terjangkau.

Pesaing usaha ini adalah pedagang cilok kaki lima. Namun melihat permintaan pasar yang tinggi dan potensi serta keunggulan produk "Aci Colok Obong" yang sangat berbeda dengan cilok kebanyakan akan sangat mungkin bagi usaha ini untuk berkembang. Produk cemilan dengan kemasan baru, bentuk baru, rasa baru, dan juga *brand* baru akan menjadi peluang usaha kuliner yang menjanjikan.

### **BAB 3.**

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### 3.1 Proses Persiapan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka, dan bahan-bahan lain yang terdiri dari (untuk 1:1) bahan :

- Tepung Terigu 1kg - Tepung Tapioka 1kg - Air secukupnya
- Daun Bawang  $\frac{1}{4}$  kg - Bawang Putih 5 siung
- 1 sdt merica, 2,5 sdm kaldu bubuk, 2,5 sdm garam.

Bahan untuk saus kacang :

- Air secukupnya - 3 sdm Gula Pasir
- Kacang Tanah  $\frac{3}{4}$  kg - 2,5 sdm Cuka

##### 3.2 Proses Pengolahan Tepung

Dalam pengolahan tepung tapioka menjadi "Aci Colok Obong" harus menggunakan tepung yang berkualitas. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku serta bahan lainnya perlu dilakukan agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Berikut adalah proses produksinya:

###### a) Pembuatan saus kacang :

Proses pembuatan saus kacang dimulai dengan menumbuk kacang tanah terlebih dahulu atau dihaluskan dengan menggunakan blender. Kemudian campurkan gula pasir, cuka, garam dan air lalu aduk hingga merata. Lalu panaskan sesaat agar adonan mengental. Bisa ditambah dengan cabai.

###### b) Pembuatan bumbu bakar :

Cincang bawang putih 3-4 siung kemudian tumis sampai harum, bumbu jadi (saus blackpaper atau bolonisge) dituang dalam wajan dan diberi air secukupnya, tambahkan merica bubuk dan garam secukupnya.

###### c) Cara pembuatan cilok :

1. Pertama-tama campurkan terlebih dahulu tepung terigu dengan tepung tapioka/aci setelah dibersihkan.
2. Kemudian iris daun bawang dan tumbuk bawang putih sampai halus.
3. Kemudian campurkan daun bawang dan juga bawang putih pada adonan. Lalu aduk secara merata dan sisihkan.
4. Setelah itu tuangkan air, campurkan kaldu bubuk, merica dan garam. Rebus air hingga mendidih.
5. Setelah air tadi mendidih, tuangkan air pada adonan tepung sedikit demi sedikit sembari diuleni hingga kalis.

6. Jika sudah kalis, maka bentuk adonan bulat-bulat kecil atau sesuai selera. Lakukan sampai adonan habis.
7. Rebus air sampai mendidih, kemudian masukan semua adonan cilok yang sudah dibentuk bulat-bulat tadi ke air yang mendidih.
8. Jika cilok telah matang dan mengapung, maka angkat dan tiriskan.
9. Selanjutnya kukus cilok

Proses pengolahan Cilok Obong :

1. Setelah cilok matang dan dikukus, ambil cilok sebanyak 4 bulatan dan tusukan ke tusuk sate
2. Kemudian oleskan margarin
3. Selanjutnya celupkan cilok pada bumbu bakar
4. Lalu bakar cilok diatas panggangan
5. Tunggu sampai cilok matang
6. Setelah cilok matang, angkat dan diberi saus kacang dan mayonaise
7. Dikemas dalam tempat mika

#### ALUR KEGIATAN PRODUKSI



## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### 4.1 Anggaran Biaya

Tabel 3.1 Format Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Sewa Tempat,pemanggang,kompor gas,gas elpiji,panci,pisau,timbangan,sendok	2575.000,00
2	terigu,tepung tapioka/aci,mika,tusuk sate,bawang putih,garam,merica,kaldu,daun bawang,kacang tanah,margarin,bambu jadi,minyak goreng,cabai	4.135.500,00
3	Transportasi,event,pamern	345.000,00
4	Sewa kamera,mmc,batu baterai,biaya cetak	420.000,00
	Jumlah	7.475.000,00

### 4.2 JADWAL KEGIATAN

Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program kewirausahaan ini tersajikan sebagai berikut :

	Bulan Ke-	1	2	3	4	5
	Jenis Kegiatan					
A	Tahap Pertama (persiapan)					
	1. Perizinan Usaha					
	2. Persiapan Mental					
	3. Persiapan Bahan Baku dan Peralatan					
B	Tahap Kedua (pelaksanaan)					
	1. Proses Produksi					
	2. Pemasaran dan Distribusi					
	3. Pengembangan Usaha					
C	Tahap Ketiga (Monitoring)					
	1. Pemantauan dan Evaluasi					
	2. Penyusunan Laporan					
	3. Penyerahan Laporan					

## DAFTAR PUSTAKA

[http://m.kompasiana.com/mousoulsandaldoalove/mengenal-karakteristik-tepung-tapioka\\_551f50878133111c6e9de13b](http://m.kompasiana.com/mousoulsandaldoalove/mengenal-karakteristik-tepung-tapioka_551f50878133111c6e9de13b)

<http://www.singkonggajah.com/2014/01/mengenal-tepung-tapioka-tepung-kanji.html>

[http://id.wikipedia.org/wiki/Cilok?\\_e\\_pi\\_=7%2CPAGE\\_ID10%2C5119463007](http://id.wikipedia.org/wiki/Cilok?_e_pi_=7%2CPAGE_ID10%2C5119463007)

(diunduh pada tanggal 2 Oktober 2015)

**BIODATA PENGUSUL DAN PEMBIMBING**

1	Nama Lengkap	Farhana Rahmatina
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PKLO
4	NIM	6301414029
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus, 27 Mei 1996
6	Email	<a href="mailto:hana.soemadji@yahoo.com">hana.soemadji@yahoo.com</a>
7	Nomor Telepon	089669706001

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SDN 1 Barongan	SMPN 2 KUDUS	SMAN 1 JEKULO KUDUS
Jurusan	-	-	IPS
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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

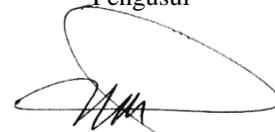
No.	No. Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Penghargaan Tahun
1	POPDA BOLA BASKET JATENG	PENGPROV	2012
2	POPDA BOLA BASKET JATENG	PENGPROV	2013
3	SBC CHAMPIONSHIP	PENGPROV	2013

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, 6 Oktober 2015

Pengusul



Farhana Rahmatina

1	Nama Lengkap	Kusuma Dewi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Tata Busana
4	NIM	5401414007
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pekalongan, 25 Agustus 1996
6	Email	<a href="mailto:kdewi1939@gmail.com">kdewi1939@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon	085712070779

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SDN Semut	SMPN 1 WONOKERTO	MAN 2 PEKALONGAN
Jurusan	-	-	IPS Keterampilan
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

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

No.	No. Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Penghargaan Tahun
1			
2			
3			

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, 6 Oktober 2015

Pengusul



Kusuma Dewi

1	Nama Lengkap	Dinda Ayu Setya Ningrum
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	PKLO
4	NIM	6301415098
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kudus,4 Agustus 1997
6	Email	
7	Nomor Telepon	085726719660

	<b>SD</b>	<b>SMP</b>	<b>SMA</b>
Nama Institusi	SDN 1 BARONGAN	SMPN 2 KUDUS	SMAN 1 JEKULO KUDUS
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

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

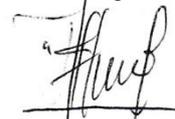
No.	No. Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Penghargaan Tahun
1	POPDA BOLA BASKET JATENG	PENGPROV	2014
2			
3			

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, 6 Oktober 2015

Pengusul



Dinda Ayu Setya Ningrum

1	Nama Lengkap	Priyanto S.Pd., M.Pd.
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Dosen	PKLO
4	NIP	198006192005011002
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Demak, 19 Juni 1980
6	Email	<a href="mailto:Elvynabdurahim@yahoo.co.id">Elvynabdurahim@yahoo.co.id</a>
7	Nomor Telepon	08156596416

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			SMAN 1 DEMAK
Jurusan	-	-	-
Tahun Masuk-Lulus			

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

No.	No. Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi	Penghargaan Tahun
1			
2			
3			

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, 6 Oktober 2015

Pembimbing

Priyanto S.Pd., M.Pd.

## JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN

### 1. Peralatan Penunjang (per bulan)

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Sewa Tempat		1	350.000,00	350.000,00
Pemanggang		1	1.500.000,00	1.500.000,00
Wajan		1	100.000,00	100.000,00
Kompor Gas		1	500.000,00	500.000,00
Gas Elpiji	3kg	1	20.000,00	20.000,00
Panci		2	100.000,00	200.000,00
Pisau		2	50.000,00	100.000,00
Timbangan		1	100.000,00	100.000,00
Sendok		5	4.000,00	20.000,00
			<b>SUB TOTAL</b>	<b>2.575.000,00</b>

### 2. Bahan Habis Pakai (Per Bulan)

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Tepung Terigu	Per Bulan	30 kg	7.000,00	210.000,00
Tepung Tapioka/Aci	Per Bulan	30kg	8.000,00	240.000,00
Mika	Per Bulan	30 pack	30.000,00/pack	300.000,00
Tusuk Sate	Per Bulan	5 pack	10.000,00/pack	50.000,00
Bawang Putih	Per Bulan	1 kg	22.000,00	22.000,00
Garam	Per Bulan	2 pcs	1.000,00/pcs	2.000,00
Merica	Per Bulan	12 pcs	1.000,00/pcs	12.000,00
Kaldu	Per Bulan	12 pcs	1.000,00/pcs	12.000,00
Daun Bawang	Per Bulan	1 ¼ kg	10.000,00/kg	12.500,00
Kacang Tanah	Per Bulan	15 kg	25.000,00/kg	375.000,00
Margarin	Per Bulan	15 kg	10.000,00/kg	150.000,00
Bumbu Blackpaper	Per Bulan	30 botol	75.000,00/botol	2.250.000,00
Mayonaise	Per Bulan	15 pack	25.000,00/pack	375.000,00
Cabai	Per Bulan	5 kg	20.000,00/kg	100.000,00
Minyak Goreng	Per Bulan	2 liter	12.500,00/liter	25.000,00
			<b>SUB TOTAL</b>	<b>4.135.500,00</b>

**3. Perjalanan (Per Bulan)**

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Transportasi		3 orang	15.000,00	45.000,00
Event		2 kali	75.000,00	150.000,00
Pameran		1 kali	50.000,00	50.000,00
Iklan		2 kali	50.000,00	100.000,00
			<b>SUB TOTAL</b>	<b>345.000,00</b>

**4. Lain-lain (Per Bulan)**

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Sewa Kamera		2	100.000,00	200.000,00
MMC		1	100.000,00	100.000,00
Batu Baterai		2	10.000,00	20.000,00
Biaya Cetak				100.000,00
			<b>SUB TOTAL</b>	<b>420.000,00</b>
			<b>TOTAL KESELURUHAN</b>	<b>7.475.000,00</b>

**SUSUNAN ORGANISASI TIM KEGIATAN DAN PEMBAGIAN TUGAS**

No.	NAMA/NIM	PRODI	ALOKASI WAKTU (JAM/MINGGU)	URAIAN TUGAS
1	Farhana Rahmatina	PKLO	6 jam/minggu	Ketua
2	Kusuma Dewi	PKK TATA BUSANA	6 jam/minggu	Bendahara
3	Ellenear Vega Faezuna	PKLO	6 jam/minggu	Quality Control



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
 UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
 Gedung H, Kampus Sekaran Gunungpati, Semarang  
 Telepon 024-8508091-92 Fax 024-8508082  
 Laman: unnes.ac.id

### SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN / PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Farhana Rahmatina  
 NIM : 6301414029  
 Program Studi : PKLO  
 Fakultas : Ilmu Keolahragaan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul:  
 Aci Colok Obong, Cemilan enak murah meriah pemikat hati 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 dimutut dan diproses sesuai dengan ketentuan  
 yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke  
 kas negara.

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

Semarang, 6 Oktober 2015

Mengetahui,  
 Pembantu Rektor  
 Bidang Kemahasiswaan,



Bambang Budi Raharjo  
 NIP. 496205081988031002

Yang Menyatakan,



Farhana Rahmatina  
 NIM.6301414029