



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
“TEMPUR ANKER”
TEH DAUN SIMPUR (*DILLENIA INDICA*) ANTI KOLESTROL

BIDANG KEGIATAN
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Uchida Titis Sari Dewi ; 22030116120023 ; 2016
Ulfa Dzakiyyah Al-istiqomah ; 22030117140025 ; 2017
Epifaniga Lintang Kuswardhani ; 22030117140027 ; 2017
Vistha Rachma Handayani ; 22030117140029 ; 2017
Yoanita Rosa ; 22030117140023 ; 2017

UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG

2017

PENGESAHAN USULAN PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : "Tempur Anker" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol
2. Bidang Kegiatan : PKMK - Sosial Ekonomi
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Uchida Titis Sari Dewi
 - b. NIM : 22030116120023
 - c. Program Studi : S1 Ilmu Gizi
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Diponegoro
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Nirwanasari 3f, Tembalang, Semarang., telp. -, hp. 081327362667
 - f. Alamat email : uchidatitissariidewi12@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr DIANA NUR AFIFAH S.TP, M.Si
 - b. NIDN : 0031078004
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Tulus Harapan Blok B-XI/C.01, RT 005/ RW 009, Sendangmulyo, Tembalang, Semarang, telp. 0246710913, hp. 087770380468
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 12,432,500
 - b. Sumber lain (sebutkan...) : Rp 0; Sumber lain:
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan.

Semarang, 26 - 11 - 2017

Menyetujui,
Wakil Dekan Akademik dan Kemahasiswaan
Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro,

(Dr. dr. Dwi Pudjonarko, M.Kes., Sp.S(K))
NIP/NIK. 196607201995121001

Ketua Pelaksana Kegiatan,

(Uchida Titis Sari Dewi)
NIM. 22030116120023

Wakil Rektor Akademik dan Kemahasiswaan
Universitas Diponegoro,

(Prof. Dr. Ir. Muhammad Zainuri DEA)
NIP/NIK. 196207131987031003

Dosen Pendamping,

(Dr DIANA NUR AFIFAH S.TP, M.Si)
NIDN. 0031078004

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Luaran	3
E. Manfaat	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
A. Gambaran Umum Lingkungan.....	3
B. TEMPUR ANKER	4
C. Deskripsi Produk.....	4
D. Kapasitas Produksi	5
E. Perencanaan Tempat Produksi	6
F. Perencanaan Tempat Penjualan.....	6
G. Langkah-langkah Penjualan	6
H. Analisa Keuangan	7
BAB III METODE PELAKSANAAN	8
A. Cara membuat Teh Daun Simpur.....	8
B. Teknik Pembuatan Teh Daun Simpur	8
C. Tahap-tahap Pelaksanaan Kegiatan.....	9
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
A. Anggaran Biaya.....	10
B. Jadwal Kegiatan	10
LAMPIRAN.....	11

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu dampak negatif dari perkembangan zaman yang begitu pesat saat ini adalah adanya pergeseran pola makan, dari pola makan yang seimbang dan alami menjadi pola makan yang monoton dan serba instan sehingga kecenderungan untuk mengonsumsi makanan berlemak tinggi semakin meningkat. Menjamurnya makanan cepat saji (*fast food*) yang mengandung kalori tinggi, lemak, dan kolesterol jika tidak diimbangi dengan aktivitas fisik akan berdampak buruk pada meningkatnya resiko obesitas. Kelebihan kalori melebihi takaran, akan diubah oleh tubuh menjadi trigliserida dalam jaringan adiposa. Jika hal ini berlangsung terus menerus dan kesadaran masyarakat yang rendah akan pola makan yang benar akan menimbulkan suatu keadaan tingginya kadar lemak dalam darah atau yang disebut dengan kondisi hiperlipidemia yang akan berdampak pada kesehatan jantung dan pembuluh darah.

Menurut WHO tahun 2002 dalam Ika Aprilia tahun 2015, penyakit jantung dan pembuluh darah saat ini menjadi penyebab kematian utama di dunia, yaitu sepertiga dari seluruh kematian total di dunia. Di Asia Tenggara, total kematian akibat penyakit kardiovaskuler pada tahun 1999 adalah 3,797 juta jiwa, dan 1,972 juta jiwa dari kematian tersebut disebabkan oleh penyakit jantung koroner. Penyakit Jantung Koroner (PJK) merupakan penyebab terjadinya plak pada dinding arteri koronaria atau yang disebut dengan aterosklerosis. Tingginya kadar kolesterol jahat dalam darah merupakan penyebab aterosklerosis yang menyebabkan penyumbatan pembuluh darah. Kadar normal kolesterol total adalah kurang dari 200 mg/dL, ukuran ini merupakan takaran kadar kolesterol yang normal. Kadar normal trigliserida adalah kurang dari 150 – 199 mg/dL, kadar trigliserida tinggi apabila kadarnya melebihi 200 mg/dL, kadar normal kolesterol HDL antara 40 – 50 mg/dL, kadar kolesterol LDL normal antara 100 – 129 mg/dL.

Kondisi Hiperlipidemia dapat dikontrol dengan diet rendah lemak, olahraga, dan konsumsi obat penurun kadar lipid darah (hipolipidemia). Salah satu alternatif pengobatan hiperlipidemia dapat menggunakan *Dillenia indica* atau masyarakat biasa disebut dengan buah simpur merupakan tumbuhan yang berasal dari daerah tropis yang tumbuh subur pada tanah yang lembab. Daun simpur mempunyai manfaat yang sangat menguntungkan.

Menurut Gandhi dan Mehta tahun 2013, daun *Dillenia indica* diketahui mengandung flavonoid, triterpenoid, steroid, dan tanin. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa terdapat korelasi negatif antara

asupan flavonoid dengan resiko munculnya penyakit jantung koroner. Sejauh ini, khususnya di Indonesia penelitian mengenai daun Simpbur telah banyak dilakukan untuk mengidentifikasi kandungan antioksidan, anti bakteri, dan anti hiperglikemia, serta bersamaan dengan susutnya lahan alami, serta gaung dan publikasi tentang manfaat *Dillenia indica* sebagai sumber plasma nutfah. Namun, masyarakat kurang mengenal baik tumbuhan tersebut, penyebarannya, dan pemanfaatannya terutama pemanfaatan daun.

Saat ini, minum teh menjadi kebiasaan di beberapa wilayah di Indonesia, karena cara penyajian teh untuk dapat dikonsumsi yang sederhana. Selain itu, saat ini masyarakat mulai berfikir visioner untuk menemukan asupan yang tidak hanya memberikan rasa kenyang, tetapi juga dapat meningkatkan kualitas kesehatan. Namun, teh kesehatan yang beredar saat ini memiliki harga yang cukup mahal. Oleh karena itu, melalui produk teh kesehatan dari bahan dasar lokal diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi teh daun simpbur ini dengan harga terjangkau dan menjadi peluang ekonomi yang menjanjikan bagi produsen.

Berdasarkan dari pemikiran tersebut, maka kami menggagas sebuah inovasi produk berupa teh celup dengan bahan dasar daun simpbur yang tumbuh liar di beberapa wilayah di Indonesia dan belum dikelola dengan baik. Selain itu, daun simpbur ini memiliki beberapa khasiat, salah satunya adalah untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Oleh karena itu, melalui pembuatan produk teh daun simpbur ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pemanfaatan sumber daya hayati di Indonesia khususnya *Dillenia indica* sehingga menghasilkan produk olahan yang berkualitas, menyehatkan, dan bernilai ekonomis.

Produksi yang baik, pengemasan yang menarik, berasal dari kekayaan hayati lokal, dan cara menggunakan produk yang praktis akan menjadi keunggulan produk ini sehingga semua kalangan dapat tertarik untuk mengonsumsi produk ini. Melalui latar belakang tersebut, kami konsisten terhadap bisnis **“TEMPUR ANKER” Teh Daun Simpbur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol** dengan bahan dasar daun simpbur *Dillenia indica* yang diolah menjadi teh celup dapat menjadi usaha yang menjanjikan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memanfaatkan daun simpbur menjadi produk pangan fungsional dalam bentuk teh anti kolesterol?
2. Bagaimana cara mengolah daun simpbur supaya memiliki daya guna untuk kesehatan dengan nilai jual ekonomis?
3. Bagaimana cara pemasaran TEMPUR ANKER sehingga menarik perhatian konsumen untuk mengonsumsi produk kesehatan?

C. Tujuan

1. Membangun usaha yang kreatif dan berpeluang besar
2. Upaya pengelolaan lingkungan dengan pemanfaatan daun simpur
3. Memanfaatkan daun simpur sebagai alternatif bahan baku pangan fungsional untuk kesehatan
4. Meningkatkan daya guna dan nilai ekonomis daun simpur
5. Membuat teh celup dengan bahan dasar daun simpur untuk menurunkan kolestrol

D. Luaran

Luaran yang diharapkan dari program kewirausahaan ini adalah membangun usaha yang inovatif dan prospektif dalam pemanfaatan daun simpur sebagai bahan baku pangan fungsional untuk menghasilkan produk kesehatan berupa teh celup yang dapat menurunkan kadar kolesterol berlebih, dan diharapkan produk TEMPUR ANKER dapat diterima oleh masyarakat.

E. Manfaat

1. Melatih mahasiswa untuk berwirausaha
2. Memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan daun simpur menjadi bahan baku pangan fungsional untuk kesehatan
3. Meningkatkan daya guna daun simpur untuk kesehatan dengan nilai jual ekonomis
4. Membuat inovasi teh celup dengan berbagai manfaat kesehatan.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Gambaran Umum Lingkungan

Dillenia indica merupakan salah satu jenis yang memiliki sebaran paling luas (dari India dan Cina selatan sampai Kalimantan termasuk Jawa Barat dan Jawa Tengah). Dari habitatnya *Dillenia indica* merupakan jenis yang tumbuh di lahan-lahan hutan sekunder. Tanaman simpur ini banyak tumbuh di daerah dengan ketinggian di bawah 300 meter di atas permukaan laut, khususnya di tepi sungai. Pohonnya cukup besar dan termasuk ke dalam tumbuhan semak perdu.

Aroma daun *Dillenia* yang khas dimanfaatkan masyarakat di beberapa wilayah di Indonesia, seperti Kalimantan dan Bangka sebagai pembungkus makanan, misalnya ketupat. Padahal, daun *Dillenia*, khususnya *Dillenia indica* memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu sebagai penurun kadar kolesterol jahat.

Usaha ini bertujuan untuk menciptakan sebuah produk penurunan kadar kolesterol berupa kantong teh yang berisi bubuk *Dillenia indica* sehingga mudah dan praktis untuk dikonsumsi. Selain itu, usaha ini juga untuk mendukung usaha pemerintah dalam menurunkan angka penyakit serta kematian di Indonesia sehingga tercipta masyarakat Indonesia yang sehat.

Awal pemasaran usaha ini akan dilakukan di Semarang yang merupakan ibu kota Provinsi Jawa Tengah dengan jumlah penduduk yang padat. Hal ini karena Semarang merupakan kota besar yang menjadi pusat pemerintahan, pendidikan, dan bisnis sehingga berpeluang besar untuk membuka usaha. Banyaknya wirausaha di Semarang menyebabkan daya saing berwirausaha menjadi tinggi. Oleh karena itu, diperlukan ide yang inovatif untuk memulai berwirausaha.

Menurut Setyoko dkk tahun 2011, prevalensi hiperlipidemia di Semarang sebanyak 69,8% dan terdapat cukup banyak masalah kesehatan akibat hiperlipidemia sehingga pembuatan teh anti kolesterol bisa dijadikan alternatif untuk meningkatkan nilai jual daun simpur yang sebelumnya kurang dikelola dengan baik. Hal ini yang mendorong kami untuk berinovasi membuat teh berbahan dasar daun simpur.

Produk kami TEMPUR ANKER (Teh Daun Simpur Anti Kolesterol) memiliki kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.

B. TEMPUR ANKER (Teh Daun Simpur Anti Kolesterol)

Penamaan TEMPUR ANKER memiliki arti tertentu, yaitu teh yang kami produksi mempunyai berbagai manfaat kesehatan, salah satunya untuk menurunkan kadar kolesterol berlebih. Teh yang kami produksi dengan dasar daun simpur tidak kalah nikmat dan sehat dengan teh-teh yang sudah beredar di pasaran saat ini. Produk TEMPUR ANKER juga memiliki beberapa keunggulan :

1. Hingga saat ini belum ada yang memproduksi teh yang berbahan dasar daun simpur
2. Teh yang kami produksi mempunyai kandungan yang lebih bermanfaat bagi kesehatan dibanding teh yang sudah beredar di pasaran
3. Praktis, karena kami mengemas teh dalam bentuk teh celup
4. Teh adalah salah satu minuman yang banyak dikonsumsi masyarakat sehingga diyakini produk TEMPUR ANKER akan dicintai oleh konsumen

C. DESKRIPSI PRODUK

Produk TEMPUR ANKER atau Teh Daun Simpur Anti Kolesterol ini diproduksi dalam bentuk teh celup, dimana daun simpur yang telah dibuat

menjadi bubuk di bungkus dalam kantong teh sehingga praktis dikonsumsi oleh konsumen. Setiap 12 buah kantong teh celup dikemas kembali menggunakan *kraft paper* yang dikombinasi dengan bahan foil dibagian dalamnya dengan model *stand up pouch* yang dilengkapi dengan *zipper*. Kami memilih kemasan *kraft paper* karena memiliki keunggulan fleksibel, lentur, kuat, tebal, *reclosable*, ramah lingkungan, bisa didaur ulang, hemat ruang penyimpanan, mudah untuk mengemas produk teh celup serta melindungi produk dengan sangat baik.

Kemasan produk akan dilengkapi dengan label yang menunjukkan jenis produk, bahan baku, informasi nilai gizi, serta label halal. Kemasan produk akan dikembangkan sesuai perkembangan dan minat konsumen yaitu bisa dibuat dalam kemasan minuman botol sehingga lebih praktis lagi untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Rencana kemasan



Gambar 2. Rencana teh celup

D. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi TEMPUR ANKER akan meningkat seiring dengan perkembangan permintaan pasar dan dapat dijelaskan dengan rincian sebagai berikut :

1. Bulan I, menyiapkan tempat, alat, dan bahan untuk produksi
2. Bulan II dengan skala kecil, target penjualan sebanyak 100 pcs (1 pcs @12). Pada bulan ini teh dipasarkan di kantin 2 jurusan tingkat fakultas, 2 jurusan tingkat universitas, dan 1 apotek tembalang terdekat.
3. Bulan III dengan menjual 200 pcs (1 pcs @12). Penjualan dilakukan melalui kerjasama dengan 5 jurusan tingkat fakultas, beberapa jurusan tingkat universitas, 2 apotek terdekat, dan lingkungan masyarakat tembalang dalam cakupan kecil.
4. Bulan IV dengan menjual 350 pcs (1 pcs @12). Pemasaran di daerah tembalang dalam cakupan luas, apotek-apotek besar, dan *supermarket*.
5. Bulan V dengan menjual 500 pcs (1 pcs @12). Perluasan dan eksistensi pemasaran yang luas.

E. Perencanaan Tempat Produksi

Tempat produksi sangat mempengaruhi produksi suatu produk, karena tempat dapat mempengaruhi harga, kualitas produk, dan pemasaran. Produksi akan dilakukan di rumah ketua pelaksana usaha yaitu di Jalan Nirwanasari 3f, Kecamatan Tembalang, Semarang Jawa Tengah. Tempat ini dipilih karena merupakan target tempat pertama sebagai pusat pemasaran produk TEMPUR ANKER. Selain itu, tempat ini dekat dengan pasar untuk membeli alat dan bahan yang dibutuhkan untuk produksi, sehingga dapat menghemat biaya akomodasi yang dapat menurunkan biaya produksi.

F. Perencanaan Tempat Penjualan

Awal penjualan akan dilakukan dilingkungan kampus Ilmu Gizi Universitas Diponegoro, jurusan lain tingkat fakultas dan universitas, serta daerah tembalang dalam cakupan kecil. Tempat yang dipilih untuk penjualan adalah kantin kampus, apotek terdekat, warung di lingkungan masyarakat, serta event atau acara-acara besar seperti *Car Free Day* selanjutnya akan diperluas ke apotek besar, toko besar, dan *supermarket*.

G. Langkah-langkah Penjualan

Langkah-langkah untuk penjualan dan pemasaran “TEMPUR ANKER” dilakukan dengan metode pemasaran yang baik dan tepat sasaran. Salah satunya dengan melakukan promosi, antara lain:

1. Penyebaran informasi secara langsung

Dengan cara promosi dari mulut ke mulut. Cara promosi demikian dimulai dari teman-teman dan masyarakat terdekat. Dengan memberikan kejelasan produk, diharapkan konsumen akan dapat menyebarkan keunggulan produk kami kepada lebih banyak orang.

2. Pemberian informasi secara tidak langsung

Diantaranya penyebaran brosur, penempelan poster yang akan menggambarkan keunggulan produk serta menyertakan nomor telepon dan alamat media sosial produk kami.

3. Melalui sarana teknologi dan informasi

Promosi dapat dilakukan melalui media sosial seperti line, BBM, dan instagram.

Pemasaran ini dimulai dengan pengenalan produk dengan mahasiswa di lingkungan kampus UNDIP dan masyarakat dengan membuka stand di pameran-pameran ataupun CFD (*Car Free Day*). Untuk memperluas pemasaran dilakukan dengan membuka *online shop* sehingga produk kami dapat dikenal masyarakat luas dari berbagai daerah.

H. Analisa Keuangan

Target penjualan teh selama berjalannya program adalah dengan menjual 1.150 pcs (1 pcs @12) dengan rincian 100 pcs dijual pada bulan II, 200 pcs pada bulan III, 350 pcs pada bulan IV, dan 500 pcs pada bulan V.

Biaya produksi yang digunakan adalah sebesar 5.000/pcs sedangkan harga jualnya adalah 9.000/pcs sehingga didapatkan keuntungan 4.000/pcs. Jadi profit yang ditetapkan adalah 80% dari harga produksi. Proyeksi pendapatan program dapat dijelaskan pada tabel dibawah ini :

Tabel 1. Analisis total biaya produksi dan profit yang didapat

Jumlah Kemasan	Biaya produksi (rupiah/ pcs)	Harga Jual (rupiah/ pcs)	Biaya Produksi Total (rupiah)	Hasil Penjualan Total (rupiah)	Profit yang di dapat (rupiah)
1.150	5.000	9.000	5.750.000	10.350.000	4.600.000

Apabila diasumsikan dalam jangka panjang produksi teh akan konstan pada angka seperti tabel diatas, maka usaha ini dapat memperoleh omset bulanan sebesar 10.350.000/bulan dan layak untuk dijalankan.

I. Proyeksi Neraca Keuangan Menengah

1. Neraca Bulanan yang dapat dicapai

- a. Pemasukan/Omset : 10.350.000
- b. Pengeluaran
 - 1) Produksi : 5.750.000
 - 2) Gaji 5 orang karyawan : 2.500.000
 - 3) Distribusi dan komunikasi : 150.000
 - 4) Promosi : 500.000 +
 - Total 8.900.000
- c. Profit Bersih
 - 1) Pemasukan – Pengeluaran : 10.350.000 – 8.900.00
: 1.450.000

2. Neraca Tahunan yang dapat dicapai

- a. Pemasukan/Omset : 10.350.000 x 12
: 124.200.000
- b. Profit Bersih : 1.450.000 x 12
: 17.400.000

3. Analisa BEP

- a. BEP (Unit) : (biaya tetap)/(harga per unit - biaya variable per unit)
: (3.150.000)/(9.000-5.000)
: 3.150.000/4.000

: 788 unit

b. BEP (rupiah) : (biaya tetap)/(laba/harga per unit)

: $(3.150.000)/(4.000/9.000)$

: $(3.150.000)/(0,44)$

: 7.159.090

Jadi, supaya usaha tetap berlangsung secara *continue*, usaha teh harus memproduksi minimal 788 kemasan dan dijual dengan harga 9000 untuk mencapai titik impas (BEP) pada titik 7.159.090,- rupiah sehingga usaha tetap berlangsung secara berkelanjutan. Dengan penjualan perbulan sebanyak 1150 buah dan menghasilkan 10.350.000,- rupiah setiap bulan, maka usaha ini telah mencapai BEP tiap bulannya. Jadi, dapat disimpulkan bahwa usaha teh ini sangat layak untuk dijalankan jangka panjang.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Cara Membuat TEMPUR ANKER

1. Alat dan Bahan yang diperlukan

a. Alat

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1) Baskom | 6) <i>Blender</i> |
| 2) Gunting | 7) Jaring kawat |
| 3) Pisau | 8) Talenan |
| 4) Pengayak | 9) Timbangan |
| 5) <i>Tea Bag Packing Machine</i> | 10) Sarung tangan |
| | 11) Keranjang |

b. Bahan

- 1) Daun simpur
- 2) *Tea Bags*
- 3) Benang teh
- 4) *Kraft paper*

B. Teknik Pembuatan TEMPUR ANKER

1. Pemetikan

Pemetikan daun simpur dapat dilakukan dengan cara manual menggunakan tangan. Pemetikan dengan menggunakan tangan dilakukan untuk memilih daun dengan prioritas utama.

2. Pencucian

Setelah dipetik, daun dicuci sehingga ketika proses selanjutnya, daun simpur sudah dalam keadaan bersih dan layak.

3. Pelayuan

Pelayuan perlu dilakukan untuk menghilangkan terbuangnya air dari daun dan meminimalkan oksidasi. Daun simpur dijemur atau ditiriskan di ruangan berangin lembut untuk mengurangi kelembapan. Setelah proses pengolahan daun simpur ini dilalui, terkadang daun akan kehilangan seperempat massanya karena pelayuan.

4. Pembentukan

Daun Simpur yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender sampai menjadi bubuk.

5. Pengemasan

Bubuk daun simpur dimasukkan ke dalam *Tea Bag Packaging Machine*. Mesin ini akan memasukkan bubuk teh ke dalam kantong teh (*tea bag*), memberi benang, dan label. Hal ini bertujuan agar bubuk terhindar dari kontaminasi berbagai zat dan memberi kemudahan bagi konsumen dalam mengonsumsi teh daun simpur tersebut. Kemudian setelah teh dikemas dalam bentuk kantong (teh celup), teh dimasukkan ke dalam kotak sehingga praktis untuk disimpan dan dibawa.

C. Tahap-Tahap Pelaksanaan Kegiatan

1. Kegiatan Tahap I : Pra-Produksi

Tahap pra-produksi ini meliputi pemasokan bahan baku, penyiapan tempat produksi, perancangan label dan kemasan, pembelian alat, dan memulai untuk mengurus perizinan usaha. Tahap selanjutnya adalah tahap penyediaan lokasi produksi yaitu memilih tempat yang mudah diakses dan mendukung sebagai tempat produksi secara higienis. Produksi akan dilaksanakan di rumah ketua pelaksana usaha yang berada di Jalan Nirwanasari 3f, Tembalang. Tahap ini juga disertai survey pasar untuk mengetahui kekuatan produk dari produk lain. Di samping itu juga mempersiapkan konten kesehatan yang akan dimasukkan dalam produk dengan kalimat yang sederhana dan menarik.

2. Kegiatan Tahap II : Penentuan Harga dan Pemasaran

Proses penentuan harga berdasarkan pertimbangan keuntungan yang sudah dianalisis sehingga tercapai harga seperti yang sudah dijelaskan pada Bab II. Sedangkan, proses promosi dan pemasaran produk teh daun simpur melalui pendekatan dan penawaran personal, media sosial, kunjungan pasar dan pembagian brosur.

3. Kegiatan Tahap III: Produksi Skala Kecil

Setelah alat, bahan, dan tempat produksi disiapkan, tahap selanjutnya adalah tahap pembuatan. Pemilihan bahan baku dilakukan dengan penyortiran dan pencucian bahan sehingga didapatkan produk yang berkualitas. Tes produk secara berkala juga dilakukan dengan

tujuan untuk mengetahui permintaan pasar. Tahap ini dilakukan pada bulan pertama pelaksanaan program.

4. Kegiatan Tahap IV : Produksi Pemasaran dan Evaluasi

Tahap ini merupakan poin utamanya keberjalanan program ini. Target kapasitas produksi program ini adalah 1150 kemasan TEMPUR ANKER dengan tiap kemasan berisi 12 buah kantong teh setiap bulan dan menghasilkan profit bersih sebesar 1.450.000 rupiah. Pemasaran dilakukan melalui kerjasama dengan danusers, kantin, kampus, dan berbagai warung dan apotek serta diberbagai event-event seperti CFD, dll untuk membantu mengenalkan produk ini ke masyarakat. Evaluasi juga dilakukan untuk membuat perencanaan pengembangan usaha pada waktu selanjutnya.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	5.436.500
2	Bahan Habis Pakai	5.500.00
3	Perjalanan	561.000
4	Lain-lain	935.000
Jumlah		12.432.500

B. Jadwal Kegiatan

NO	Jenis Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Penyediaan tempat, alat, dan bahan					
2	Produksi skala kecil					
3	Pengurusan sertifikasi usaha (P-IRT, Halal, Gizi)					
4	Kerjasama dengan outlet-outlet					
5	Pemasaran dan analisis usaha					
6	Perekrutan karyawan					
7	Penyusunan laporan					

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota Kelompok, dan Dosen Pendamping

Biodata Ketua Kelompok

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Uchida Titis Sari Dewi
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1 Ilmu Gizi
4	NIM	22030116120023
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 07 Oktober 1998
6	<i>E-mail</i>	uchidatitissariidewi12@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081327362667

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 04 Asemdayong	SMP Negeri 4 Pemalang	SMA Negeri 2 Pemalang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2004-2010	2010-2013	2013-2016

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

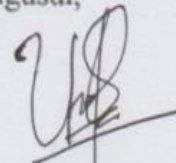
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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 Program Kreativitas Mahasiswa "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol.

Semarang, 7-11-2017

Pengusul,



(Uchida Titis Sari Dewi)

Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ulfa Dzakiyyah Al-istiqomah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1 Ilmu Gizi
4	NIM	22030117140025
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pangkalpinang, 12 September 1999
6	<i>E-mail</i>	ulfa.dzakiyyah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082380363261

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Muhammadiyah Pangkalpinang SD Negeri 10 Pangkalpinang	SMP Negeri 2 Pangkalpinang	SMA Negeri 1 Pemali
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2005-2008 2008-2011	2011-2014	2014-2017

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Presentasi Karya Tulis dan Poster Pemilihan Duta Sanitasi Povinsi Kepulauan Bangka Belitung	3R Solusi Atasi Sampah	Tahun 2013 di Hotel Serrata Kota Pangkalpinang

D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara II English Speech Contest	Universitas Bangka Belitung	2012
2	Juara II Karya Tulis dan Presentasi Duta Sanitasi Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	Dinas Pekerjaan Umum Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	2013

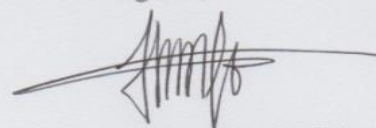
3	Juara V Ide Kreatif Duta Sanitasi Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	Dinas Pekerjaan Umum Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	2016
4	Juara I English Fun Quiz se-Kabupaten Bangka	Politeknik Manufaktur Bangka Belitung	2015
5	Juara I English Reporter	Polsek Sungailiat	2015
6	Duta Anak Partisipasi Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	Badan Perlindungan Anak dan Pemberdayaan Perempuan dan arlemen Anak Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	2015
7	<i>Big 3 on National Selection of KL-Youth Exchange Study for Bangka Belitung region</i>	Yayasan Bina Antarbudaya	2016
8	Duta Wisata Intelegensia Indonesia tingkat Nasional	Asosiasi Duta Wisata Indonesia	2016

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 "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol.

Semarang, 7-11-2017

Pengusul,



(Ulfa Dzakiyyah Al-istiqomah)

Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Epifaniga Lintang Kuswardhani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1 Ilmu Gizi
4	NIM	22030117140027
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 14 Agustus 1999
6	<i>E-mail</i>	epifanigalintang@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0895609014565

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Marsudirini BSB	SMP Maria Goretti Semarang	SMK Theresiana Semarang
Jurusan	-	-	Analisis Kesehatan
Tahun Masuk-Lulus	2005-2011	2011-2014	2014-2017

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

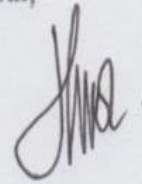
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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 Program Kreativitas Mahasiswa "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol.

Semarang, 7-11-2017

Pengusul,



(Epifaniga Lintang Kuswardhani)

Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Vistha Rachma Handayani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1- Ilmu Gizi
4	NIM	22030117140029
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 17 Agustus 1999
6	<i>E-mail</i>	vistharachmaa@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	024-3522300/085875320420

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD. H. Isriati Baiturrahman 1 Semarang	SMP Nasima Semarang	SMA Negeri 5 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2005-2011	2011-2014	2014-2017

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

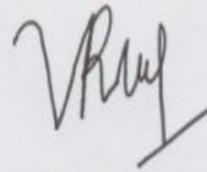
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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 Program Kreativitas Mahasiswa "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol.

Semarang, 7-11-2017

Pengusul,



(Vistha Rachma Handayani)

Biodata Anggota 4

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Yoanita Rosa
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1- Ilmu Gizi
4	NIM	22030117140023
5	Tempat dan tanggal lahir	Temanggung, 7 April 1999
6	E-mail	yoanitarosaa@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	21-498825/081220224236

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Marsudirini Bekasi	SMP Marsudirini Bekasi	SMA Stella Duce 1 Yogyakarta
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2005-2011	2011-2014	2014-2017

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

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

D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

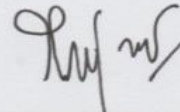
No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

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 Program Kreativitas Mahasiswa "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol.

Semarang, 7-11-2017

Pengusul,



(Yoanita Rosa)

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dr. Diana Nur Afifah, STP, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIDN	0031078004
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 31 Juli 1980
6	<i>E-mail</i>	d.nurafifah.dna@gmail.com d.nurafifah.dna@fk.undip.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	024 – 6710913/ 087770380468

B. Riwayat Pendidikan

	S-1/Sarjana	S-2/Magister	S-3/Doktor
Nama Institusi	Institut Pertanian Bogor	Universitas Diponegoro	Institut Pertanian Bogor Sandwich-like dengan Gyeongsang National University
Jurusan	Teknologi Pangan	Gizi Masyarakat	Ilmu Pangan
Tahun Masuk-Lulus	1998-2003	2005-2007	2010-2015

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1	Purification and Characterization of a Fibrinolytic Enzyme from <i>Bacillus pumilus</i> 2.g Isolated from Gembus, an Indonesian Fermented Food	Vol. 19(3):213-219, 2014	Prev. Nutr. Food Sci. http://www.pnfs.or.kr/
2	Isolation and identification of fibrinolytic protease-producing	Vol. 10(4): 273-279, 2014	Malaysian Journal of Microbiology http://mjm.usm.my/

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
	microorganism from <i>Red Oncom</i> and <i>Gembus</i> , Indonesian fermented soybean cakes		
3	The use of Red Oncom Powder as Potential Production Media for Fibrinolytic Protease Derived from <i>Bacillus licheniformis</i> RO3	Vol. 3:453- 464, 2015	Procedia Food Science, Elsevier http://www.journals.elsevier.com/procedia-food-science/
4	Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang	Vol 4 (2), 365-371, 2015	Journal of Nutrition College http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc
5	Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total pada Yoghurt sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2	Vol 4 (2), 345-351, 2015	Journal of Nutrition College http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc
6	Effect of Garlic as Spice in Salt Preference of Hypertensive Individuals	Vol 15(7), 633-638, 2016	Pakistan Journal of Nutrition
7	Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kadar Pektin, Aktivitas Antioksidan, dan Uji Organoleptik Mi	ISBN 978-602-71169-6-2 Hlm 10-15	Prosiding Seminar Safety and Halal, Diselenggarakan oleh Pusat Kajian Halal Undip Bekerjasama dengan Konsorsium Halal Jawa

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
	Kering		Tengah, 2 Juni 2016
8	Pemberian kecambah kacang kedelai terhadap kadar malondialdehid (MDA) dan superoxide dismutase (SOD) tikus Sprague Dawley hiperkolesterolemia	Vol 13 No 1 - Juli 2016 (20-26) ISSN 1693-900X (Print), ISSN 2502-4140 (Online)	Jurnal Gizi Klinik Indonesia Tersedia online sejak Januari 2016 di https://jurnal.ugm.ac.id/jgki
9	Pengaruh Pemberian Kecambah Kedelai (Glycine max) terhadap Profil Lipid dan Perlemakan Hati Studi Eksperimental pada Tikus Sprague Dawley Hiperkolesterolemik	Vol 4(2) Desember 2016 Hlm 38-44	Journal of Nurshing and Public Health
10	Proteomics study of extracellular fibrinolytic proteases from <i>Bacillus licheniformis</i> RO3 and <i>Bacillus pumilus</i> 2.g isolated from Indonesian fermented food	Vol 55 (2017) 012025	IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/55/1/012025/pdf
11	Evaluation of a Nutrition Knowledge Intervention in People Living with HIV/AIDS in Semarang, Central Java	Volume 23, Number 4, April 2017, pp.3490-3492(3)	Advanced Science Letters, http://doi.org/10.1166/asl.2017.9143
12	Influence Variation of Tempe Gembus (an Indonesian Fermented Food) on Homocysteine and Malondialdehyde of Rats Fed an Atherogenic Diet	24(3):203-211 September 2017	Rom J Diabetes Nutr Metab Dis. doi: 10.1515/rjdnmd-2017-0026

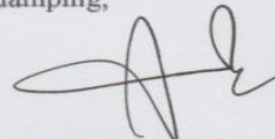
D. Penghargaan dalam 5 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Pemakalah terbaik pada Seminar Hasil-hasil Penelitian Hibah BOPTN dan PNB Undip 2015	Undip	2015
2	Ketua Program Studi Berprestasi I tingkat Universitas	Undip	2016
3	Pembimbing PKM lolos PIMNAS dan meraih Medali Perak kategori presentasi dengan judul "PPAP (<i>Pineapple Peel</i> Asli Pemalang)" Pengolahan Limbah Kulit Nanas Menjadi Sampo Anti Ketombe Sebagai Usaha Peningkatan Kemandirian Dan Produktivitas Warga Desa Belik, Pemalang	Dirjen Belmawa, Kemenristek Dikti	2017

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.

Semarang, 7-11-2017

Pendamping,



(Dr. Diana Nur Afifah, STP, M.Si)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian dan Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Baskom Besar	Digunakan sebagai wadah bahan	1 buah	40.000	40.000
Gunting	Digunakan sebagai alat dalam proses pembuatan dan pengemasan	2 buah	15.000	30.000
Pisau	Digunakan untuk memotong-motong bahan	2 buah	10.000	20.000
Pengayak	Digunakan untuk mengayak teh untuk memisahkan partikel yang kasar	2 buah	30.000	60.000
<i>Tea Bags Packing Hand Machine</i>	Digunakan untuk membantu pengemasan teh kedalam kantong teh celup	1 buah	4.500.000	4.500.000
Blender	Blender Miyako BL-151 PF/AP untuk menghaluskan bahan	1 buah	250.000	250.000
Talenan	Talenan digunakan sebagai alas untuk melakukan pemotongan bahan	2 buah	15.000	30.000
Timbangan	Timbangan digital oxone X-315 untuk menimbang bahan teh	1 buah	300.000	300.000
Keranjang	Digunakan untuk meletakkan daun simpur	2 buah	20.000	40.000
Jaring kawat	Digunakan untuk	2,5 x 2	30.000	150.000

	menjemur /mengeringkan daun simpur	meter		
Sarung tangan	Digunakan untuk membantu proses pembuatan teh	1 pack	16.500	16.500
SUB TOTAL (Rp)				5.436.500

2. Biaya Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian dan Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Daun Simpur	Material ini digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan TEMPUR ANKER	200 kg	2500	500.000
Kemasan	Kantong alumunium foil ziplock digunakan untuk kemasan produk	14 pack	100.000	1.400.000
Tea bags	Digunakan untuk membungkus teh	14 pack	150.000	2.100.000
Benang teh celup	Digunakan sebagai bahan tambahan pada pembungkus teh	10 gulung	150.000	1.500.000
SUB TOTAL (Rp)				5.500.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian dan Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Survei pembelian peralatan di bulan-I	Survei pembelian alat dilakukan di beberapa lokasi yakni Jalan Nirwanasari - Pasar Banyumanik,	6 liter	8.500	51.000

	dan Jalan Nirwanasari –ADA Swalayan			
Transportasi distribusi usaha	Maksudnya digunakan untuk dua hal penting, yakni: pembelian bahan dari pasar (Jalan Nirwanasari -Banyumanik); dan penyebaran brosur di kampus UNDIP dan daerah Tembalang	20 liter bensin x 3 bulan = 60 liter	8.500	510.00
SUB TOTAL (Rp)				561.000

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian dan Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kertas HVS 70gr	Untuk mencetak proposal, laporan kemajuan, laporan akhir dan revisi-revisi serta laporan neraca keuangan usaha.	1 rim	35.000	35.000
Penjilidan dan penyampulan	Penjilidan (dan sampul) yang dilakukan selama berjalannya program.	Selama program	60.000	60.000
Tinta printer	Satu pak tinta berwarna hitam dan satu pak tinta berwarna (merah, kuning, biru)	1 pak	35.000	35.000
Biaya Promosi	Promosi berupa brosur, poster, leaflet, spanduk	Selama program	500.000	500.000
MMC 4 Gb	Digunakan sebagai	1 buah	65.000	65.000

	chip dokumentasi semua kegiatan dan database usaha.			
Komunikasi	Digunakan sebagai berkomunikasi antar tim, memudahkan koordinasi, dan demi pelayanan kepada mitra.	5 bulan	30.000	150.000
Pembukuan dan ATK	Pembelian buku keuangan, alat tulis kantor (ATK), nota kontak dan kuintasi pembelian teh.	1 paket	90.000	90.000
SUB TOTAL (Rp)				935.000

SUB TOTAL ALAT PERALATAN PENUNJANG (Rp)	5.436.500
SUB TOTAL BIAYA HABIS PAKAI (Rp)	5.500.000
SUB TOTAL PERJALANAN (Rp)	561.000
SUB TOTAL LAIN-LAIN (Rp)	935.000
TOTAL KESELURUHAN BIAYA YANG DIBUTUHKAN (Rp)	12.432.500

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Uchida Titis Sari Dewi (22030116120023)	S1-Ilmu Gizi	CEO (Ketua Pelaksana)	8 jam	Mengkoordinir kelancaran jalannya program
2	Yoanita Rosa (22030117140023)	S1-Ilmu Gizi	Sekretaris	9 jam	Bertanggung jawab atas pembuatan proposal, administrasi, dan laporan kegiatan
5	Vistha Rachma Handayani (22030117140029)	S1-Ilmu Gizi	Manajer Keuangan	9 jam	Bertanggung jawab atas pendokumentasian neraca dan <i>cash flow</i> usaha
3	Ulfa Dzakiyyah Al-istiqomah (22030117140025)	S1-Ilmu Gizi	Manajer Produksi	9 jam	Bertanggung jawab atas proses produksi, kualitas mutu bahan dan produk
4	Epifaniga Lintang Kuswardhani (22030117140027)	S1-Ilmu Gizi	Manajer Pemasaran	9 jam	Bertanggung jawab atas jalannya aspek pemasaran produk

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS DIPONEGORO

Jalan Prof. H. Soedarto, S.H., Tembalang, Semarang Kotak Pos 1269

Telp: (024) 7460012 Fax: (024) 7460012 email: rektor@undip.ac.id,
sesrektor@undip.ac.id

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Uchida Titis Sari Dewi
 NIM : 22030116120023
 Program Studi : S1- Ilmu Gizi
 Fakultas : Kedokteran

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM Kewirausahaan saya dengan judul "TEMPUR ANKER" Teh Daun Simpur (*Dillenia indica*) Anti Kolesterol yang diusulkan untuk tahun anggaran 2018 adalah hasil karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidakseuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut 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, 7-11-2017

Ketua Pelaksana,

Mengetahui,

Wakil Dekan Akademik dan Kemahasiswaan
 Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro,

(Dr.dr.Dwi Pudjonarko, M.Kes., SpS(K))
 NIP/NIK. 196607201995121001



(Uchida Titis Sari Dewi)
 NIM.22030116120023