

PROPOSAL  
PROGRAM PRODUK INOVASI MAHASISWA



1. "Spinner: alat peniris minyak untuk produk kerupuk dan gorengan dari UMKM di desa Bedingin kecamatan Sugio Kabupaten Lamongan

"

**DISUSUN OLEH :**

IMAM NUR EFENDY	: 20211551065
IMAM SAKHRONI	: 20211221034
RIA DWI ERMALENA	: 9505
DWI CAHYATI	: 9324

**FAKULTAS AGAMA ISLAM  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
TAHUN 2021/2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PROGRAM INOVASI MAHASISWA**

2. Judul : "Spinner: alat peniris minyak untuk produk kerupuk dan gorengan dari UMKM di desa Bedingin kecamatan Sugio Kabupaten Lamongan"
3. Ketua pelaksana
- a. Nama lengkap : Imam nur efendy
  - b. NIM : 20211551065
  - c. Program studi : Hukum Keluarga Islam
  - d. Fakultas : Fakultas Agama Islam
  - e. Alamat rumah : Lebakadi, Kec. Sugio, Kab. Lamongan
  - f. No. telp/hp : 088226157399
  - g. Daerah asal : Lamongan
4. Dosen pembimbing
- a. Nama lengkap dan gelar : Andi Sitti Mariyam, M.Si.
  - b. NIP/NIDN : 012. 01.1.1979.20.254/ 0713107904

Surabaya, 25 Mei 2022

Mengetahui

Dosen pembimbing  
Pengusul



(Andi Sitti Mariyam, M.Si.)

NIP/NIDN : 012. 01.1.1979.20.254/0713107904  
:20211551065

Ketua



(Imam Nur Efendy)

NIM

Menyetujui

Dekan

(TTD&)

NIDN

## DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA.....	iii
RINGKASAN.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1. Latar belakang.....	1
2. Rumusan masalah.....	2
3. Tujuan program.....	3
4. Manfaat program.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Definisi kerupuk.....	4
2. Definisi mesin spinner.....	4
BAB III.....	5
METODE PELAKSANAAN.....	5
1. Alat dan bahan:.....	5
2. Cara pembuatan:.....	5
BAB IV.....	6
BIAYA PEMBUATAN PRODUK DAN JADWAL KEGIATAN.....	6
Jadwal kegiatan.....	6
DAFTAR PUSTAKA.....	7
LAMPIRAN.....	8
1. Biodata ketua.....	8

A. Identitas diri.....	8
B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti.....	8
C. Penghargaan Yang Pernah Diterima.....	8
2. Biodata Anggota Mahasiswa.....	9
Aanggota 1.....	9
A. Identitas diri.....	9
B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/pernah diikuti.....	9
C. Penghargaan Yang Pernah Diterima.....	9
3. Biodata Anggota SMA.....	10
Anggota 1.....	10
LAMPIRAN 2 BIODATA DOSEN PEMBIMBING.....	10
A. Identitas Diri.....	10
B. Riwayat Pendidikan.....	10
C. Rekam Jejak Tri Dharma PT.....	11
Pendidikan/ Pengajaran.....	11
D. Penelitian.....	11
E. Pengabdian Kepada Masyarakat.....	11
LAMPIRAN 4 PERYATAAN KETUA TIM.....	12
SURAT PERYATAAN KETUA TIM PELAKSANA.....	12

## RINGKASAN

Program Inovasi Mahasiswa adalah sebuah program dimana para mahasiswa akan membuat sebuah projek yang berupa penelitian atau juga bisa dengan membuat berbagai macam produk yang dibidang Kesehatan, pendidikan, ekonomi, penanggulangan bencana dan berbasis website atau mobile apps. Program ini mempunyai banyak kegunaan diantaranya para mahasiswa bisa mecetuskan ide-ide brilian mereka untuk kemajuan kampusnya. Dalam program inovasi mahasiswa kali ini saya bersama dengan tim saya membuat sebuah alat yang berguna bagi UMKM di Indonesia terutama bagi produsen penghasil jajanan gorengan atau produsen krupuk. Jajanan gorengan pastinya tidak luput dari makanan yang berminyak, minyak ini biasanya dapat mengganggu penikmat jajanan gorengan karena akan menempel ditangan dan jika mengonsumsi terlalu banyak minyak akan menimbulkan rasa tidak enak dalam tenggorokan. Kami akan membuat sebuah inovasi berupa alat yang bisa mengurangi kadar minyak dalam jajanan gorengan, alat ini adalah alat spiner atau alat untuk meniriskan minyak sehingga minyak yang ada dalam jajanan gorengan lebih sedikit dan para penikmat jajanan gorengan bisa lebih nyaman dalam menikmati jajanan gorengan tersebut.



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1. Latar belakang

Saat ini kemajuan teknologi dalam dunia industri semakin pesat dan canggih, untuk memperlancar suatu proses produksi guna meningkatkan produktifitas didalam dunia industri ini, diperlukan suatu alat bantu berupa mesin/alat produksi tepat guna, efektif dan efisien. Untuk mewujudkan hal tersebut, diperlukan adanya sumber daya manusia dengan pola pikir kreatif dan didukung dengan ketrampilan skill yang memadai, sehingga mampu memecahkan permasalahan-permasalahan yang ada sekarang ataupun yang akan dihadapi nantinya dan bisa memunculkan inovasi-inovasi baru yang berguna dalam dunia industri.

Setelah melakukan pengamatan pada dunia industri, khususnya industri kecil menengah dalam bidang pembuatan kerupuk yang ada di kabupaten Lamongan, perlu diketahui bahwa banyak hambatan dan kesulitan dalam proses pengeringan atau memisahkan minyak dari makanan tersebut. Selama ini proses pemisahan minyak dilakukan secara manual dan menggunakan peralatan seadanya. Hal inilah yang menyebabkan keterbatasan jumlah produksi dan kualitas makanan menjadi menurun. Dalam kehidupan sehari-hari masih banyak dijumpai makanan khususnya gorengan pada makanan tersebut masih banyak minyak yang menempel pada makanan tersebut dan itu tidak memenuhi makanan layak untuk dimakan karena bisa menimbulkan penyakit. Minyak goreng yang sekali digunakan relatif tidak terlalu berbahaya untuk tubuh dibanding minyak goreng yang dipakai berulang kali. Minyak goreng terutama yang sering dipakai berulang kali dapat menyebabkan peningkatan kolesterol jahat yang dapat berakibat timbulnya penyakit tekanan darah tinggi dan jantung. Selain itu, minyak tersebut dapat bersifat karsinogenik dapat memicu terjadinya kanker. Tentunya kita tidak perlu menghindari secara ekstrim apapun makanan yang digoreng. Mengurangi makanan cepat saji tentunya baik. Salah satu cara mengurangi asupan minyak goreng yang ikut dikonsumsi dalam tubuh kita adalah menggunakan Mesin Peniris Minyak. Mesin ini berfungsi untuk meniriskan minyak yang masih tersisa jika kita meniriskan makanan secara manual. Mesin ini bekerja dengan gaya centrifugal mengakibatkan sisa-sisa minyak yang terdapat pada permukaan produk yang digoreng terlepas. Produk yang ditiriskan tidak pecah, remuk atau hancur karena produk tersebut saling menempel dan tidak beradu satu sama lain.

Pada kalangan industri kecil saat ini, produksi krupuk dan gorengan masih dilakukan secara manual yaitu masih dibutuhkan tenaga manusia

sebagai sumber penggeraknya, begitu pula saat pemisahan minyak masih dilakukan dengan manual. Seperti halnya dengan pemilik industri dari Lamongan, yang mana peniris minyak pada krupuk goreng masih menggunakan cara konvensional yaitu ditiriskan secara alami dengan diletakkan dalam wadah dari kawat strimin kemudian diangin-anginkan. Kelemahan peniris dengan cara ini adalah krupuk yang dihasilkan lebih cepat menghilang kriuknya, waktu produksi menjadi lebih lama dan produksi yang dihasilkan dibatasi karena kadar minyaknya masih tinggi sehingga tidak tahan lama dan untuk mencapai hasil yang maksimal dibutuhkan waktu yang relatif lama. Sehingga kapasitas produksi keripik dan gorengan tiap harinya terbatas dan tidak konstan. Untuk mencukupi kebutuhan produksi tiap harinya sudah kuwalahan, apalagi untuk memenuhi pesanan dari beberapa konsumen. Seperti halnya dengan pemilik industri dari logantung, Gunung kidul yang memproduksi hanya 8 kg dan bertahan hanya 2 minggu, proses pengerjaanpun butuh waktu 60 menit untuk penirisan secara konvensional yang siap untuk dikemas. Oleh sebab itu, harus ditemukan solusi agar dapat memproduksi kacang telur goreng yang cepat dan kadar minyak yang rendah sehingga tahan lama

Melihat hal ini, penulis terdorong untuk membuat sarana atau peralatan yang berguna dalam proses penirisan minyak sehingga dihasilkan makanan dengan kadar minyak rendah dan waktu yang cepat. Penggunaan mesin peniris minyak merupakan jawaban atas permasalahan diatas. Produksi kacang telur goreng dengan mesin peniris minyak secara konvensional dengan diangin-anginkan. Adanya mesin peniris minyak, memproduksi 10 kg kacang telur goreng hanya membutuhkan waktu 30 menit, sedangkan secara konvensional, memproduksi 8 kg kacang telur membutuhkan waktu 60 menit. Oleh karena itu, mesin peniris minyak sangat tepat digunakan untuk jumlah produksi kacang telur goreng yang kadar minyak sedikit dan penirisan kacang telur goreng menjadi lebih cepat. Oleh karena itu dicoba dibuat alat untuk keperluan tersebut diatas yaitu mesin peniris minyak.

Perancangan mesin peniris minyak meliputi pembuatan komponen mendasar yaitu: poros utama yang menggerakkan saringan atau tempat keripik dan gorengan, tabung sebagai wadah minyak dari hasil proses penirisan, rangka sebagai penyangga mesin, poros transmisi untuk memindahkan daya dari penggerak atau motor listrik yang di hubungkan dengan perbandingan puli yang telah ditentukan. Melihat putaran pada poros transmisi maka perlu di buat penutup atau casing pada bagian rangka, penutup ini dibuat untuk melindungi putaran sabuk atau belt sehingga mengurangi terjadinya kecelakaan kerja dan memperindah tampilan mesin

## 2. Rumusan masalah



1. Bahan dan alat saja yang digunakan untuk pembuatan peniris minyak?
  2. Bagaimanakah langkah kerja pada pembuatan rangka mesin peniris minyak?
  3. Bagaimana cara kerja rangka mesin peniris minyak?
3. Tujuan program
1. Dapat membantu produk UMKM setempat agar mendapatkan hasil produk yang lebih sehat dan diminati para penikmatnya.
  2. Hasil krupuk lebih baik dan pengeringan lebih cepat.
  3. Dapat membuat krupuk lebih renyah, tahan lama dan cita rasa krupuk itu sendiri.
4. Manfaat program
1. **Manfaat bagi mahasiswa**
    - a. Langkah untuk mengembangkan, merancang dan memodifikasi atau menciptakan karya yang bermanfaat bagi masyarakat.
    - b. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah diterima di bangku kuliah ke dalam bentuk praktik langsung pembuatan suatu alat
    - c. Menambah pengetahuan tentang cara merancang dan menciptakan suatu karya teknologi.
    - d. Meningkatkan kedisiplinan dan kerjasama antar mahasiswa baik secara individual maupun kelompok.
  2. **Manfaat bagi masyarakat umum/ industry**
    - a. Meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil produksi, yaitu dalam menciptakan atau memodifikasi suatu peralatan yang hemat, efektif dan efisien dengan kualitas produk yang dihasilkan tetap bermutu.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 1. Definisi kerupuk

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan- bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan.

#### 2. Definisi mesin spinner

Mesin Spinner adalah merupakan alat peniris minyak dimana bermanfaat untuk mengurangi kadar minyak dan air pada makanan tertentu. Mesin Spinner Minyak sangat membantu bagi pelaku usaha makanan gorengan seperti keripik buah, keripik umbi-umbian, keripik pisang, keripik tahu, keripik tempe, abon dan lain-lain. Banyak pengusaha makanan di berbagai kota di Indonesia seperti Malang, Surabaya, Jakarta, Semarang, Medan, beberapa kota lainnya yang membutuhkan alat spinner peniris minyak ini. Dengan sistem deoling atau putaran pada alat peniris minyak murah ini dapat menirisakan juga mengurangi kadar pada minyaknya atau air pada makanan. Karena semakin tinggi kadar minyaknya pada olahan kita buat akan ikut juga berpengaruh pada kualitas produk akan dihasilkan. Jika biasanya kebanyakan orang menggunakan kertas minyak atau alat peniris lainnya untuk mengurangi kadar minyak. Hal itu ternyata tidak banyak membantu. Banyak para pelaku usaha makanan mengeluh dalam mengurangi kandungan minyaknya pada produk makanan yang dihasilkan. Dalam hal ini Kandungan minyaknya yang tinggi dari makanan gorengan tersebut menjadi kendala tersendiri bagi pelaku usaha makanan, sehingga cepat tengik dan otomatis tidak layak untuk dikonsumsi karena kadar kolesterol pada minyaknya sangat tinggi dan juga mengganggu kesehatan. Karena kualitas makanan yang diproduksi tidak terlalu bagus dan bisa menurunkan cita rasa dari hasil olahan tersebut. Hal ini seringkali terjadi pada makanan yang dimasak dengan temperatur tinggi atau penggunaan minyak goreng dimana digunakan berulang - ulang.

Berikut adalah beberapa pengaruh jika kadar minyaknya pada makanan terlalu tinggi :

1. Dapat menyebabkan makanan menjadi cepat tengik atau rasa serta aroma menyengat
2. Dengan Kadar minyaknya tinggi akan berpengaruh kepada kesehatan konsumen
3. Kualitas produk makanan hasilnya akan menjadi menurun

4. Merusak cita rasa
5. Makan tidak tahan lama atau awet
6. Merusak kerenyahan makanan, menjadikan tidak gurih lagi
7. Dapat memancing berbagai penyakit terutama kolesterol diakibatkan oleh minyaknya.

### BAB III

#### METODE PELAKSANAAN

##### 1. Alat dan bahan:

1. Dynamo
2. Kabel
3. Saklar
4. Colokan
5. Dandang besar
6. Dandang sedang
7. Selang kecil
8. Meja besi

##### 2. Cara pembuatan:

1. Siapkan meja untuk dudukan dynamo dengan dilubangi sebelah tengah meja tersebut.
2. Pasang kabel dan colokan pada dynamo yang akan dipakai untuk membuat alat spinner.
3. Siapkan dandang besar lalu lubangi bagian bawah tengah dandang tersebut. Untuk dandang sedang dilubangi setiap sisi agar minyak dapat tertiriskan dan keluar.
4. Dandang besar tersebut diberikan lubang pembuangan untuk mengalirnya minyak yang sudah tiris menggunakan selang kecil.
5. Kemudian kedua dandang disambungkan kepada mesin dynamo yang ada pada meja dudukan.
6. Agar tidak copot dandang dan dynamo diberikan pengait yang kuat.
7. Dan mesin spinner peniris minyak sederhana bisa digunakan.



## BAB IV

### BIAYA PEMBUATAN PRODUK DAN JADWAL KEGIATAN

No.	Nama barang	Satuan	Harga satuan	Harga total
1.	Dinamo	1	Rp 850.000	Rp 850.000
2.	Kabel	5 meter	Rp 117.000	Rp 117.000
3.	Colokan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
4.	Saklar(timer pengering)	3	Rp 50.000	Rp 150.000
5.	Dandang besar	1	Rp 450.000	Rp 450.000
6.	Dandang sedang	1	Rp 85.000	Rp 85.000
7.	Selang kecil	1	Rp 25.000	Rp 25.000
8.	Meja besi	1	Rp 125.000	Rp 125.000
	Total			Rp 1.852.000

#### Jadwal kegiatan

No	Jenis kegiatan	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4	Penanggung jawab
1	Kegiatan 1	Fendy dan roni	Fendy dan roni	Fendy dan roni	bersama	Fendy
2	Kegiatan 2	Bersama	Bersama	bersama	bersama	Roni
3	Kegiatan 3	Bersama	Bersama	bersama	bersama	Roni
4	Kegiatan 4	Bersama	bersama	bersama	bersama	Fendy

#### DAFTAR PUSTAKA

1. Ardy Waskito Ajie 2015 PROSES PEMBUATAN RANGKA PADA MESIN PENIRIS MINYAK Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
2. Sugeng Wasisto 2016 PERANCANGAN MESIN PENIRIS UNTUK ANEKA MAKANAN RINGAN HASIL GORENGAN Universitas Atma Jaya Yogyakarta

## LAMPIRAN

### 1. Biodata ketua

#### A. Identitas diri

1.	Nama Lengkap	Imam nur efendy
2.	Jenis Kelamin	Laki laki
3.	Program Studi	Hukum keluarga islam
4.	Nim	20211551065
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Lamongan, 09 Desember 2001
6.	Alamat E-Mail	<a href="mailto:imamnurefendy@gmail.com">imamnurefendy@gmail.com</a>
7.	Nomer Telepon Hp	088226157399

#### B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	HIMA HKI	Peserta	2022/Surabaya
2.	DAD IMM	Peserta	2022/Lamongan

#### C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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 PIM.

Surabaya, 25-Mei-2022

Ketua,



(Imam nur efendy)

## 2. Biodata Anggota Mahasiswa

### Aanggota 1

#### A. Identitas diri

1.	Nama Lengkap	Imam sakhroni
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Program Studi	manajemen
4.	Nim	20211221034
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Lamongan 18 desember 2001
6.	Alamat E-Mail	Imamsakhroni319@gmail.com
7.	Nomer Telepon Hp	085815872119

#### B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/pernah diikuti

No	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	Ospek kampus	peserta	2021/umsurabaya
2.	mastama	peserta	2021/umsurabaya

#### C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis Penhargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-



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 PIM.

Surabaya, 25-Mei-2022

Anggota,



(Imam sakhroni)

### 3. Biodata Anggota SMA

#### Anggota 1

##### A. Identitas diri

1.	Nama Lengkap	Ria dwi ermalena
2.	Jenis Kelamin	perempuan
3.	Program Studi	IPA
4.	Nis	9505
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Lamongan, 05 januari 2005
6.	Alamat E-Mail	<a href="mailto:riadwiermal@gmail.com">riadwiermal@gmail.com</a>
7.	Nomer Telepon Hp	085608535540

## Anggota 2

1.	Nama Lengkap	Dwi cahyati
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	IPA
4.	Nis	9324
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Lamongan, 24 desember 2005
6.	Alamat E-Mail	<a href="mailto:Cahyadwi@gmail.com">Cahyadwi@gmail.com</a>
7.	Nomer Telepon Hp	085607078470

## LAMPIRAN 2 BIODATA DOSEN PEMBIMBING

### A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Andi Sitti Mariyam, M.Si.
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Ahwal al Syakhsiyyah (Hukum Keluarga Islam)
4.	NIP/NIDN	012. 01.1.1979.20.254/ 0713107904
5.	Tempat Dan Tanggal Lahir	Jakarta, 13 Oktober 1979
6.	Alamat E-Mail	andi.mariyam@fai.um-surabaya
7.	Nomer Telepon Hp	081542830042

### B. Riwayat Pendidikan

S1	Jurusan Astronomi, FMIPA, Institut Teknologi Bandung (ITB)	Lulus Tahun 2002
S2	Jurusan Astronomi, FMIPA, Institut Teknologi Bandung (ITB)	Lulus Tahun 2006

### C. Rekam Jejak Tri Dharma PT

#### Pendidikan/ Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
----	------------------	---------------	-----

1	Ilmu Alamiah Dasar	Wajib	2 SKS
2	Pengantar Astronomi	Wajib	2 SKS
3	Astronomi Lanjut	Wajib	2 SKS
4	Statistik Hukum	Wajib	2 SKS
5	Konsultasi Keluarga Sakinah	Wajib	2 SKS
6	Psikologi Keluarga	Wajib	2 SKS

#### D. Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Analisa Kemunculan Dukhan melalui Skenario Hantaman Asteroid pada Bumi	Mandiri	2020
2	Kajian Dampak Siklus Nodal Orbit Bulan Pada Potensi Peningkatan Banjir Rob di Pantura Jawa	Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN)	2022

#### E. Pengabdian Kepada Masyarakat

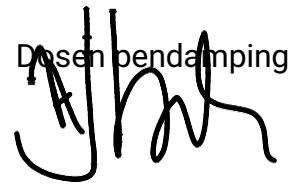
No	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Sosialisasi dan pengamatan publik Gerhana Matahari di SDN Klampis Ngasem I Surabaya dan Rooftop Lt.4 Gedung At-Tauhid UMSURabaya	UMSURabaya	2019
2	Pelatihan Olimpiade Astronomi SMA di SMAN 2 Sidoarjo	Mandiri	2021

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 PIM.

Surabaya, 25-Mei-2022

Dosen pendamping



(Andi Sitti Mariyam, M.Si.)

**LAMPIRAN 4 PERYATAAN KETUA TIM**  
**SURAT PERYATAAN KETUA TIM PELAKSANA**

Nama Ketua Tim : Imam Nur Efendy  
Nomer Induk Mahasiswa : 20211551065  
Program Studi : Hukum Keluarga Islam  
Nama Dosen Pendamping : Andi Sitti Mariyam, M.Si.  
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Surabaya

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PIM kami dengan judul "Spinner: alat peniris minyak untuk produk kerupuk dan gorengan dari UMKM di desa Bedingin kecamatan Sugio Kabupaten Lamongan" Yang diusulkan adalah karya kami dan belum pernah dibiayai oleh Lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke Universitas. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sesungguhnya.

Surabaya, 25-Mei-2022

Ketua



(Imam Nur Efendy)